Fabbrica Affettatrici Cavaria

Manual de instalación, uso y mantenimiento de cortadoras de fiambres de volante modelo F250 VO Professional CE

ES

MADE IN ITALY

INDICE

- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ..... pág. **5**

- DIMENSIONES ..... pág. **6**

1.1 - OBJETIVO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES ..... pág. **7**
1.2 - CONSULTA Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES ..... pág. **7**
1.3 - ADVERTENCIAS DE USO ..... pág. **8**
1.4 - USO CORRECTO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES ..... pág. **9**
1.5 - GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE ..... pág. **10**
1.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES ..... pág. **10**
1.7 - APERTURA DEL EMBALAJE ..... pág. **11**

2.1 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES ..... pág. **12**

3.1 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES ..... pág. **14**
3.2 - MONTAJE DEL VOLANTE ..... pág. **15**
3.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS ..... pág. **16**

4.1 - USO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES ..... pág. **18**
4.2 - CARGA DEL PRODUCTO EN EL PLATO PORTAFIAMBRES ..... pág. **18**
4.3 - CORTE DEL PRODUCTO ..... pág. **19**

5.1 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES ..... pág. **22**
5.2 - LIMPIEZA DE LA HOJA ..... pág. **23**
5.3 - LIMPIEZA DEL CUBREHOJA ..... pág. **24**
5.4 - LIMPIEZA DEL PLATO COLECTOR ..... pág. **24**

6.1 - OPERACIONES DE MANTENIMIENTO PERIÓDICO ..... pág. **25**
6.2 - LUBRICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO CARRO Y PLATO PORTAFIAMBRES - PUNTOS DE LUBRICACIÓN ..... pág. **26**
6.3 - AFILADURA DE LA HOJA ..... pág. **28**
6.4 - LUBRICACIÓN DE LA CADENA Y PAR CÓNICO ..... pág. **30**

7.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES ..... pág. **31**

8.1 - PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES ..... pág. **32**

- REPUESTOS ..... pág. **33**

- INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL ..... pág. **42**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Diámetro de la hoja ..... mm 250

- Espesor de corte..... mm 0 ÷ 2,3
  8 disparos

- Corte útil

  - Longitud ..... mm 185

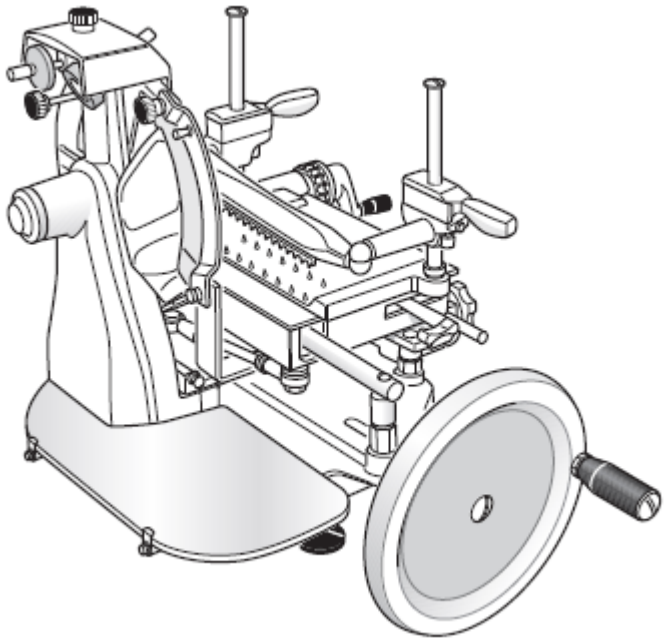
  - Altura ..... mm 150

- Carrera del plato ..... mm 205

- Peso

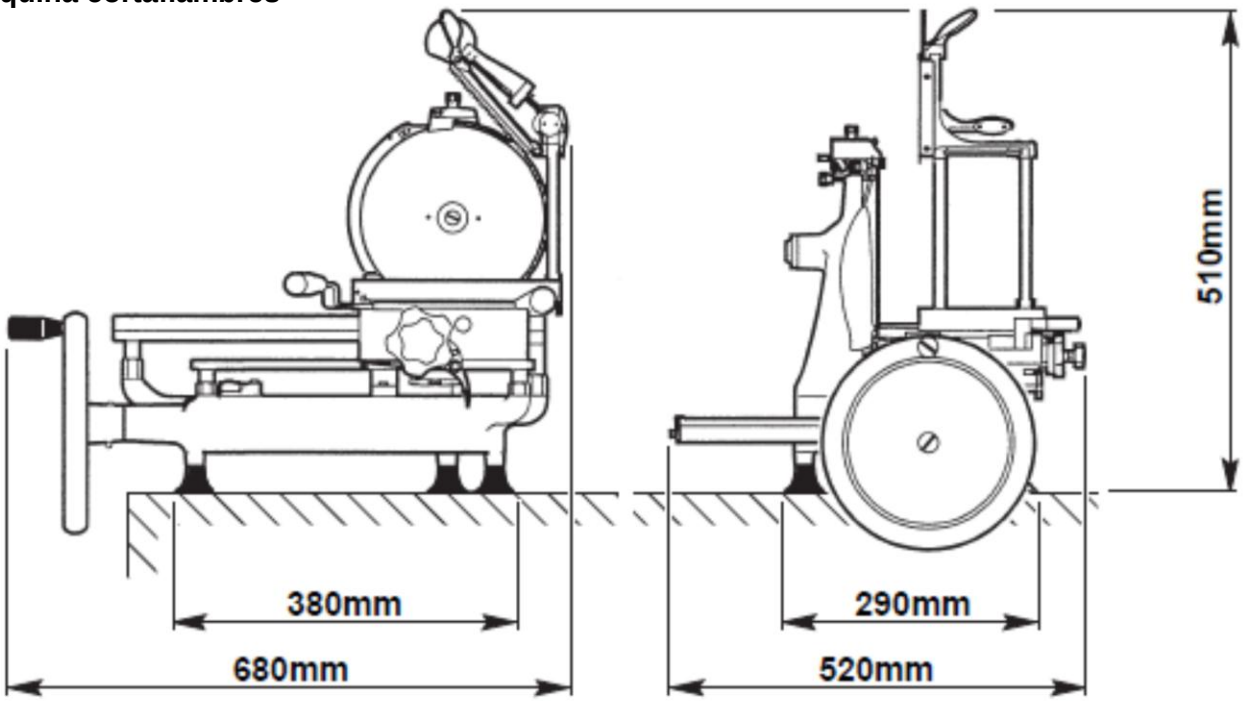
  - Máquina cortafiambres ..... kg 33

  - Pedestal (opcional) ..... kg 72

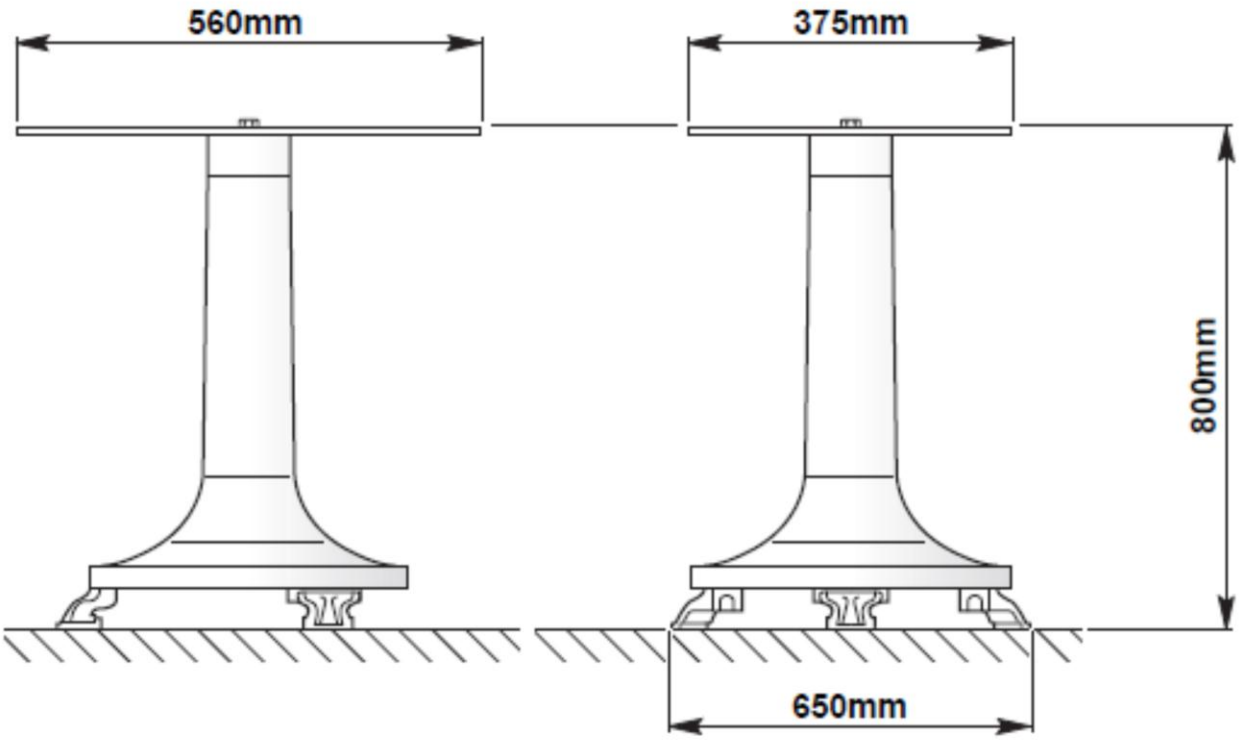


DIMENSIONES

Máquina cortafiambres



Pedestal (opcional)



1.1 - OBJETIVO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

- El presente documento es parte integrante de la máquina y debe ser conservado cuidadosamente para futuras consultas.
- Esta publicación contiene toda la información necesaria para la instalación, uso y mantenimiento de las máquinas cortafiambres de volante modelo **F250 VO**.
- El objetivo del presente manual de uso y mantenimiento consiste en permitir al usuario utilizar la máquina cortafiambres en modo seguro, garantizando su fiabilidad en el transcurso del tiempo.

Lea atentamente las advertencias contenidas en las presentes instrucciones, ya que ofrecen importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de la máquina.

1.2 - CONSULTA Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Conserve cuidadosamente este manual para consultas futuras.

- El presente manual DEBE ser conservado durante toda la vida útil de la máquina cortafiambres; si es necesario (por ejemplo, en caso de deterioro que comprometa su consulta, incluso en forma parcial), el usuario debe solicitar un nuevo ejemplar al fabricante.
- En caso de cesión de la máquina cortafiambres, el presente manual debe ser entregado al nuevo propietario.

En caso de dudas sobre el contenido del manual de instrucciones o para obtener aclaraciones, contacte inmediatamente con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado, citando el número del párrafo que le interesa.

Está prohibida la reproducción o la difusión —incluso parcial— de este documento, sin autorización escrita del fabricante.

Para la eventual solicitud de repuestos, NO tome en cuenta la numeración presente en este manual; remítase exclusivamente al dibujo de despiece “Repuestos” (página 33).

1.3 - ADVERTENCIAS DE USO

- Antes de cada uso, verifique la integridad mecánica de la máquina cortafiambres.
  Los componentes no deben presentar roturas o grietas.
  En caso contrario, **NO** utilice la máquina cortafiambres y llévela a un centro de asistencia técnica autorizado para realizar los controles necesarios.

La máquina cortafiambres no está proyectada para ser utilizada por personas (incluso niños) carentes de experiencia y conocimiento o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo en el caso de que sean supervisadas o instruidas sobre su uso por una persona responsable de su seguridad.

Los menores de edad deben ser vigilados para que no jueguen con la máquina cortafiambres.

La hoja es sumamente filosa: manipúlela con extremo cuidado.

No deteriore la hoja cortando objetos duros (huesos, etc.).

Si las dimensiones del alimento que se debe cortar son superiores a las indicadas en el ítem "Corte útil" en la tabla de la página 5, redúzcalas para trabajar en condiciones de seguridad.

Para garantizar un uso seguro, respete las siguientes advertencias:

- Instale la máquina en conformidad con las instrucciones descritas en el párrafo "Instalación".
- Instale la máquina en un lugar fuera del alcance de las personas ajenas al uso de la misma y, sobre todo, de los menores de edad.

Utilice la máquina con la máxima atención: No se distraiga!

- No use prendas amplias o con mangas abiertas; si es necesario, utilice un gorro para recoger el cabello.
- No permita a nadie se acerque a la máquina cortafiambres —en particular, a la hoja— durante el corte.
- No quite, cubra ni modifique las placas aplicadas en el cuerpo de la máquina; en caso de deterioro, sustitúyalas inmediatamente.

No quite las protecciones y no modifique ni excluya las barreras mecánicas.

- Corte únicamente los tipos de productos permitidos; no realice ninguna prueba de corte con productos prohibidos (véase el párrafo 1.4).
- Mantenga la zona de apoyo del producto cortado, la zona alrededor de la máquina cortafiambres y el suelo siempre limpios y secos.
- No utilice la máquina cortafiambres como superficie de apoyo y no apoye en ella ningún objeto ajeno a las operaciones normales de corte.
- En caso de funcionamiento anómalo, sospecha de roturas, movimientos incorrectos, ruidos insólitos, etc., detenga inmediatamente la máquina y solicite la intervención de personal de asistencia autorizado.

Utilice siempre guantes resistentes al corte y al desgarro durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

- Coloque y quite el producto a cortar en el cubreplato corredizo exclusivamente con el plato completamente retraído (alejado de la hoja) y con el carro totalmente desplazado hacia el operador.

NO utilice accesorios para el corte que no hayan sido suministrados por el fabricante de la máquina cortafiambres.

Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario (sustitución de la cadena, de la hoja, etc.), diríjase al fabricante o a personal de asistencia autorizado.

1.4 - USO CORRECTO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

- La máquina cortafiambres está destinada exclusivamente al corte de productos alimentarios del tipo y de las dimensiones que se indican en el presente manual de instrucciones.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso impropio o realizado por personal que no haya leído y comprendido plenamente el contenido del presente manual; modificaciones y/o reparaciones realizadas por su cuenta; uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo de máquina cortafiambres objeto del presente manual de instrucciones.

Los productos que se pueden cortar son los siguientes:

- Todo tipo de fiambres y embutidos (cocidos, crudos, ahumados).
- Carnes si hueso (cocidas o crudas, a una temperatura no inferior a +3 °C).
- Pan y quesos (obviamente de tipo cortable a máquina, como gruyer, quesos mantecosos, etc.).

Los productos que NO se pueden cortar, ya que pueden provocar graves daños al usuario y/o a la máquina, son los siguientes:

- Productos alimentarios congelados y sobrecongelados.
- Productos alimentarios con hueso (carnes y pescados);
- Cualquier otro producto cortable a máquina, pero no destinado al uso alimentario.

Jamás intente cortar productos prohibidos.

1.5 - GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

- La máquina cortafiambres objeto del presente manual de instrucciones está cubierta por una garantía, según lo indicado en el certificado adjunto.

- La garantía de correcto funcionamiento de la máquina cortafiambres, así como de su plena correspondencia con la función prevista, está condicionada a la correcta aplicación de las indicaciones descritas en el presente manual de instrucciones.

El fabricante declina toda responsabilidad directa e indirecta derivada de:

- Inobservancia de las instrucciones contenidas en el presente manual de instrucciones.
- Uso de la máquina cortafiambres por parte de personal que no haya leído y comprendido plenamente el contenido del presente manual.
- Uso no conforme con las normas específicas vigentes en el lugar de instalación.
- Modificaciones y/o reparaciones no autorizadas de la máquina.
- Uso de accesorios no suministrados por el fabricante y de repuestos no originales.
- Eventos excepcionales.

La cesión de la máquina cortafiambres provoca automáticamente la cesación de la responsabilidad del fabricante, si aquella no es acompañada por el presente manual de instrucciones.

- El texto original de la presente publicación, redactado en italiano, constituye la única referencia para la resolución de eventuales controversias interpretativas.

1.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

- La máquina cortafiambres objeto del presente manual de instrucciones ha sido proyectada y construida en observancia de las Normas Comunitarias vigentes; la marca CE certifica su conformidad.
  En particular, la máquina cortafiambres responde a la Directiva Comunitaria EN 1947 (para las características aplicables).

- La placa de datos se encuentra en la bancada de la máquina cortafiambres, tal como se ilustra en la Fig. 1.

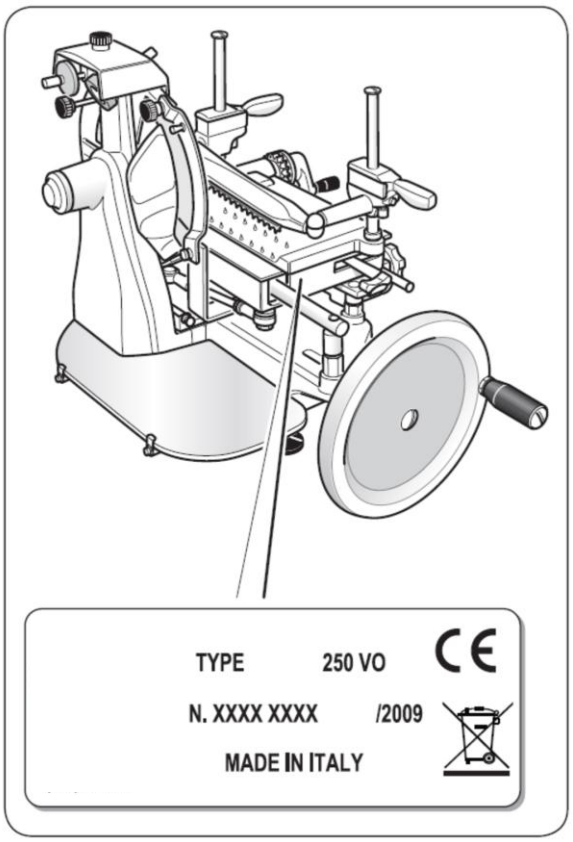


Fig. 1 - Placa de datos

La placa de datos NO se debe quitar y siempre debe ser perfectamente legible.
En caso de desgaste o deterioro, el usuario tiene la obligación de proceder a su sustitución, contactando con el fabricante de la máquina.

1.7 - APERTURA DEL EMBALAJE

- En el momento de recibir la máquina cortafiambres, verifique que el embalaje esté íntegro; en caso contrario, comuníquelo inmediatamente el transportista o al agente de zona.

Para extraer la máquina cortafiambres de su embalaje, siga las instrucciones que se describen a continuación:

- Corte y quite los flejes de plástico.
- Abra la caja y extraiga el manual de instrucciones.
- Siga las instrucciones que se describen a continuación.

  - Quite las protecciones (de cartón) presentes dentro de la caja.
  - Levante la máquina con la máxima atención, apoyándola sobre una superficie firme.
  - Quite la bolsa transparente que envuelve la máquina cortafiambres.
  - Verifique la presencia y la integridad de todos los componentes indicados en el documento de transporte y en el presente manual de instrucciones.

- Si se detectan anomalías como, por ejemplo:
  - abolladuras en la estructura o en los cárteres;
  - mandos no operativos o rotos;
  - piezas faltantes, etc.;

  comuníquelo inmediatamente al transportador, al fabricante y al servicio de asistencia técnica.

- Elimine los componentes del embalaje (flejes, cartón, poliestireno, bolsas de polietileno, etc.).

Los componentes del embalaje (flejes, cartón, poliestireno, etc.) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos; por lo tanto, pueden ser eliminados junto a ellos.

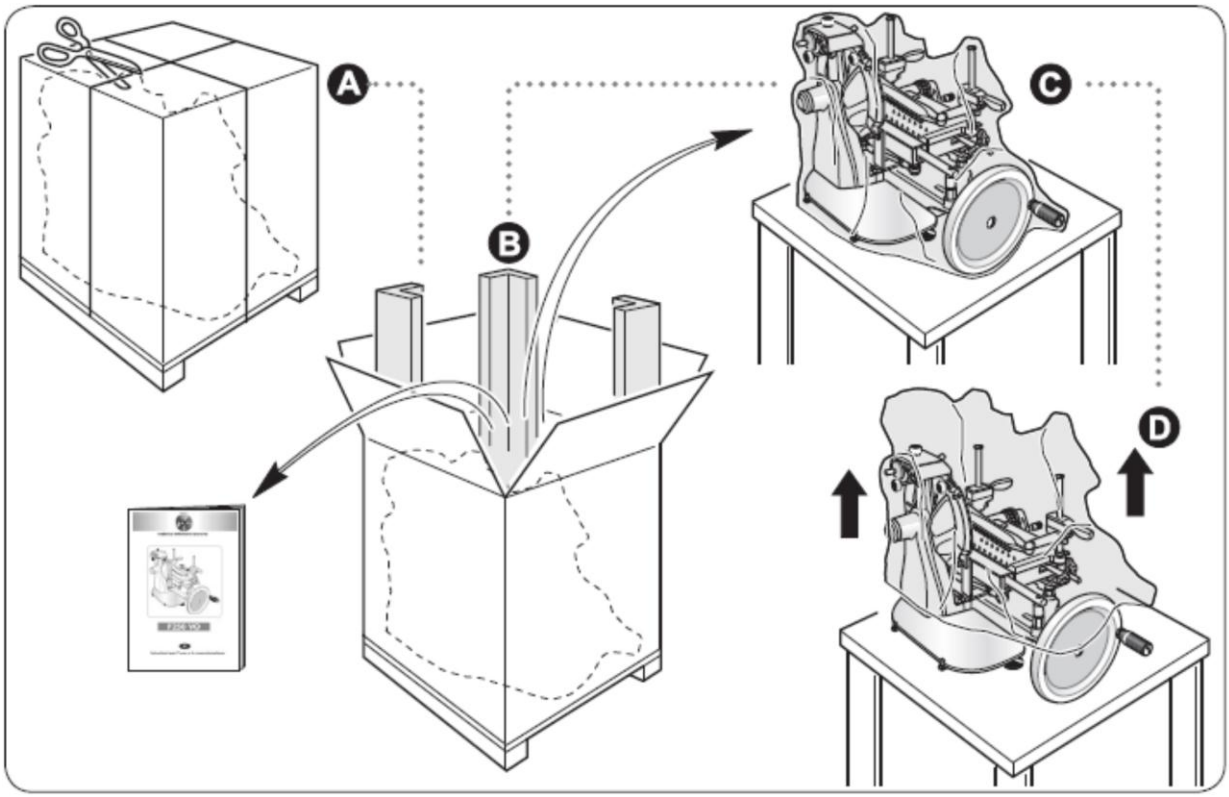


Fig. 2 - Extracción de la máquina cortafiambres del embalaje

De todos modos, se recomienda eliminar los productos por separado (recogida selectiva), en conformidad con las normas vigentes para un adecuado reciclaje.

NO ARROJE LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE EN EL AMBIENTE!

2.1 – DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

1. Plato colector
2. Protector lonchas
3. Sujeta alimentos
4. Plato portafiambres corredizo
5. Carro
6. Manija de accionamiento del volante
7. Volante
8. Bancada
9. Protector hoja
10. Palanca de deslizamiento vertical del sujeta alimentos
11. Palanca de avance rápido del plato portafiambres corredizo
12. Volante de avance del plato portafiambres corredizo
13. Pomo graduado espesor loncha
14. Anillos cubrehoja
15. Pie de apoyo
16. Hoja
17. Cubierta con afilador
18. Cubeta colectora
19. Cadena de movimiento hoja
20. Par cónico

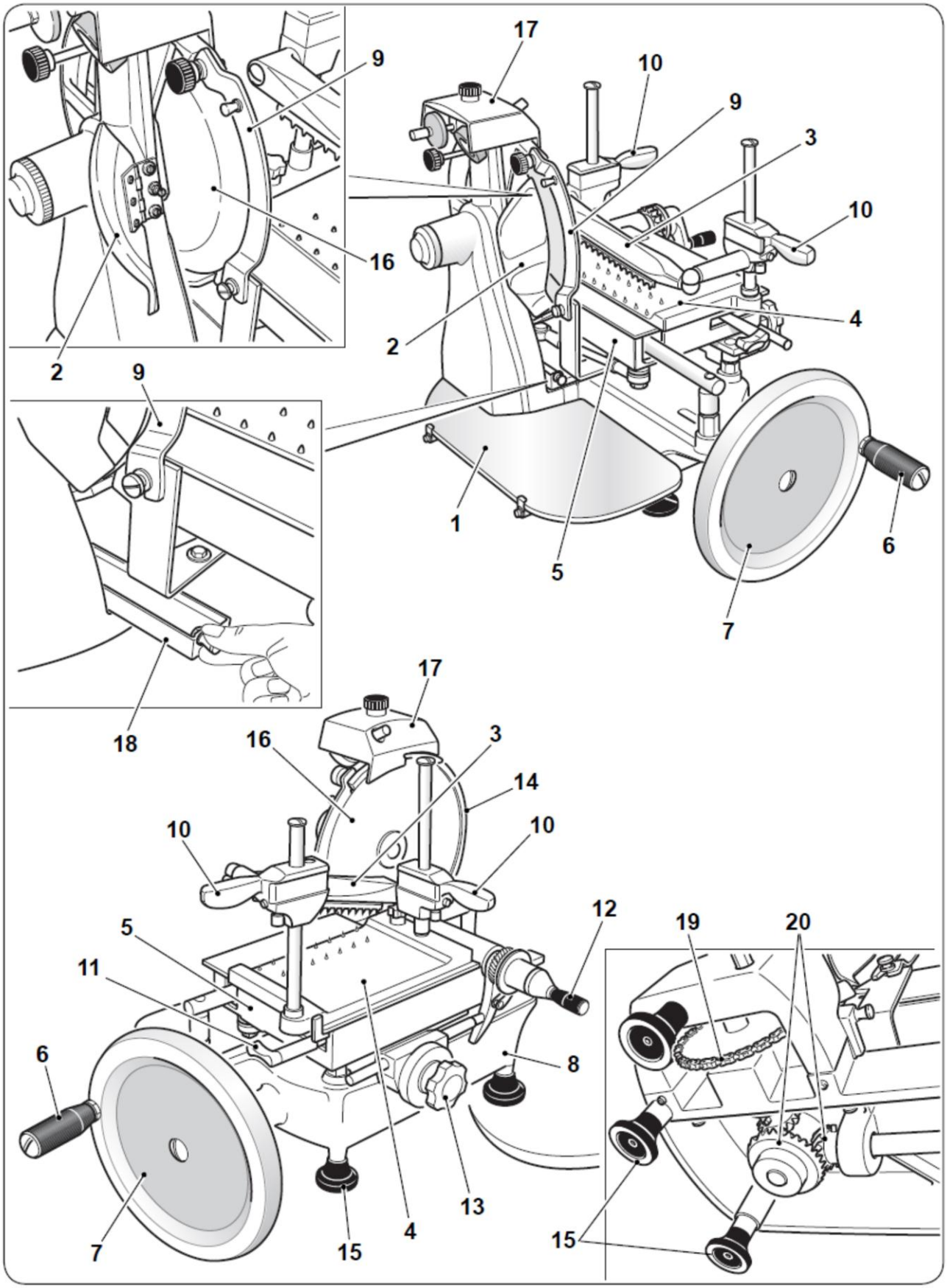


Fig. 3 – Descripción de los componentes

3.1 – INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

- Coloque la máquina cortafiambres en el lugar previsto.

Uso del pedestal (opcional) (Fig. 4)

- Si se utiliza el pedestal (opcional), coloque este último en el suelo, verificando que esté bien nivelado y que los tres los pies se apoyen correctamente.
- Levante cuidadosamente la máquina cortafiambres y colóquela sobre el pedestal.

Verifique que todos los pies de la máquina cortafiambres se apoyen correctamente en la superficie del pedestal.

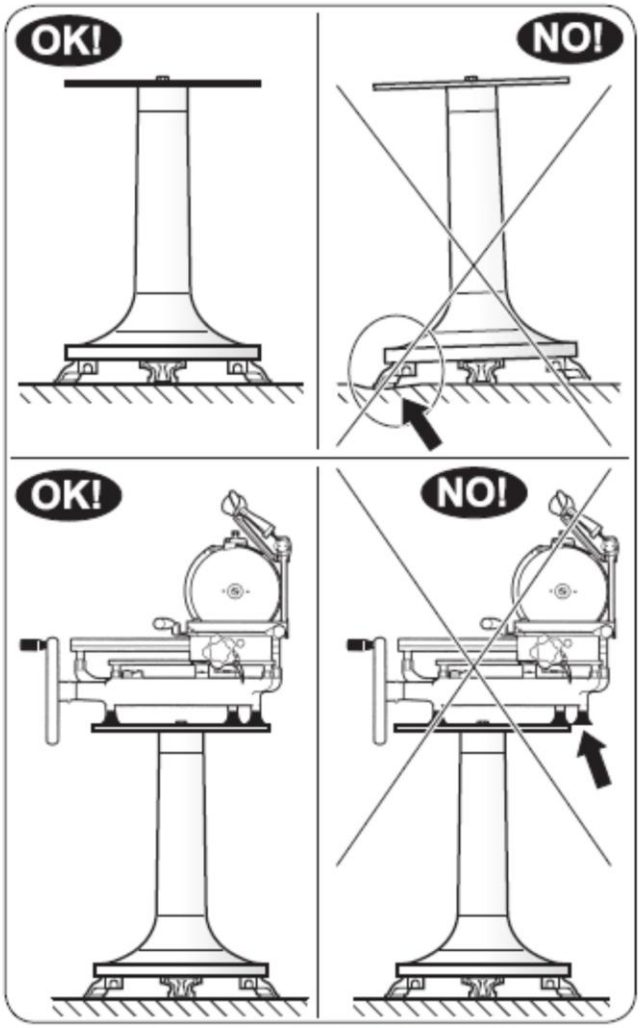


Fig. 4 - Uso del "pedestal"

Colocación de la máquina cortafiambres (Fig. 5)

- Si no se utiliza el pedestal (opcional), levante cuidadosamente la máquina cortafiambres y colóquela sobre una superficie bien nivelada (Fig. 5), seca y apta para sostener el peso de la misma, más el peso del producto a cortar (véase "Características técnicas").

Verifique que no haya impedimentos para el movimiento del volante y del carro, y para la carga del producto.

Verifique que todos los pies de la máquina cortafiambres se apoyen correctamente en la superficie.

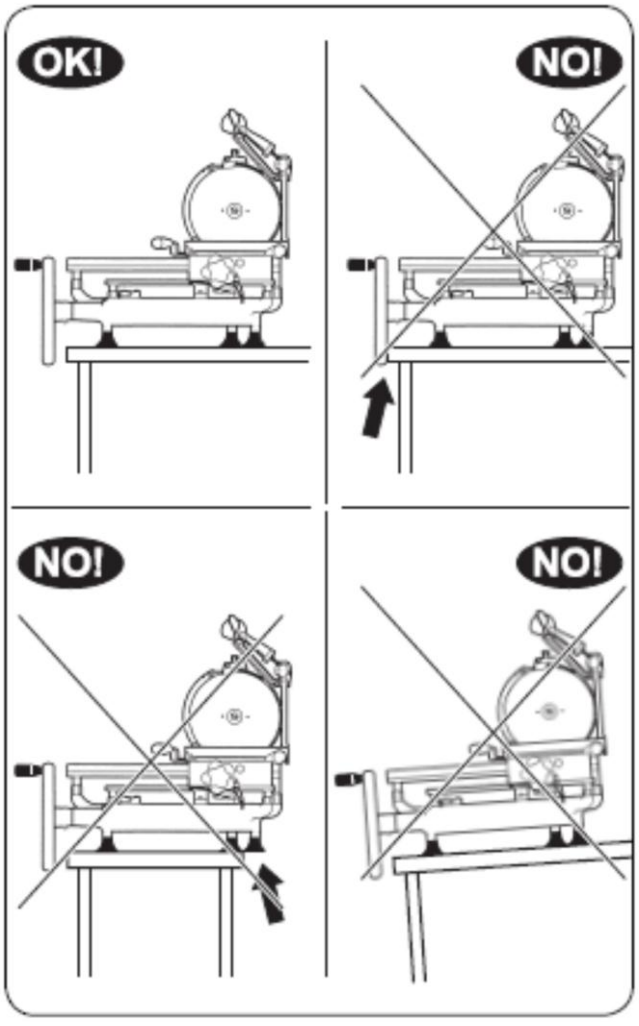


Fig. 5 - Colocación de la máquina cortafiambres

3.2 – MONTAJE DEL VOLANTE

Por exigencias de transporte, el volante se envía desmontado.
Para montarlo, siga las instrucciones que se describen a continuación:

- Desplace el carro (5) lo más posible hacia el operador.

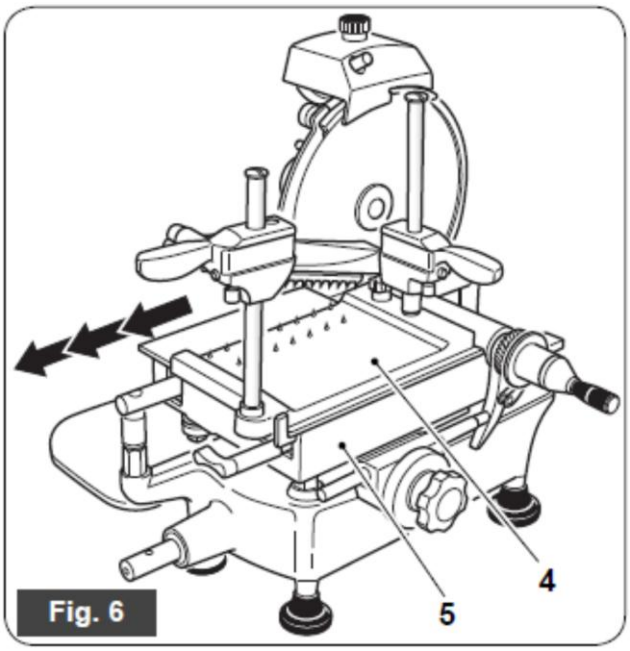


Fig. 6

- Extraiga la clavija cónica (30) del eje del volante (31).

Utilizando un martillo, golpee la clavija cónica (30) en el diámetro menor.

- Coloque el enrasador (32) en el eje del volante (31).

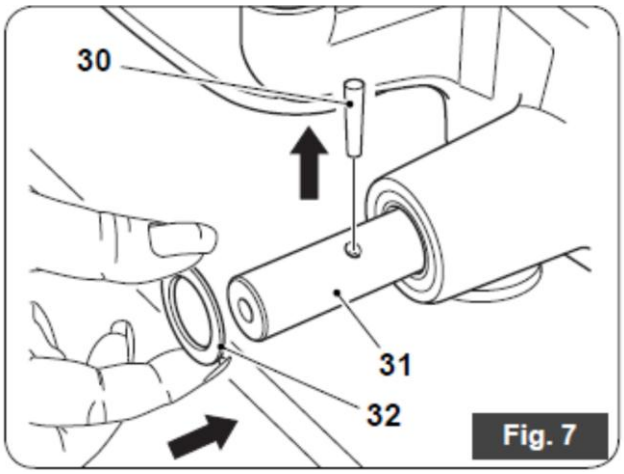


Fig. 7

- Coloque el volante (7) de tal modo que la manija de accionamiento (6) quede arriba y a la izquierda con respecto al orificio para la clavija cónica de fijación (Fig. 8).

Verifique la correcta correspondencia de los orificios entre el volante y el eje.

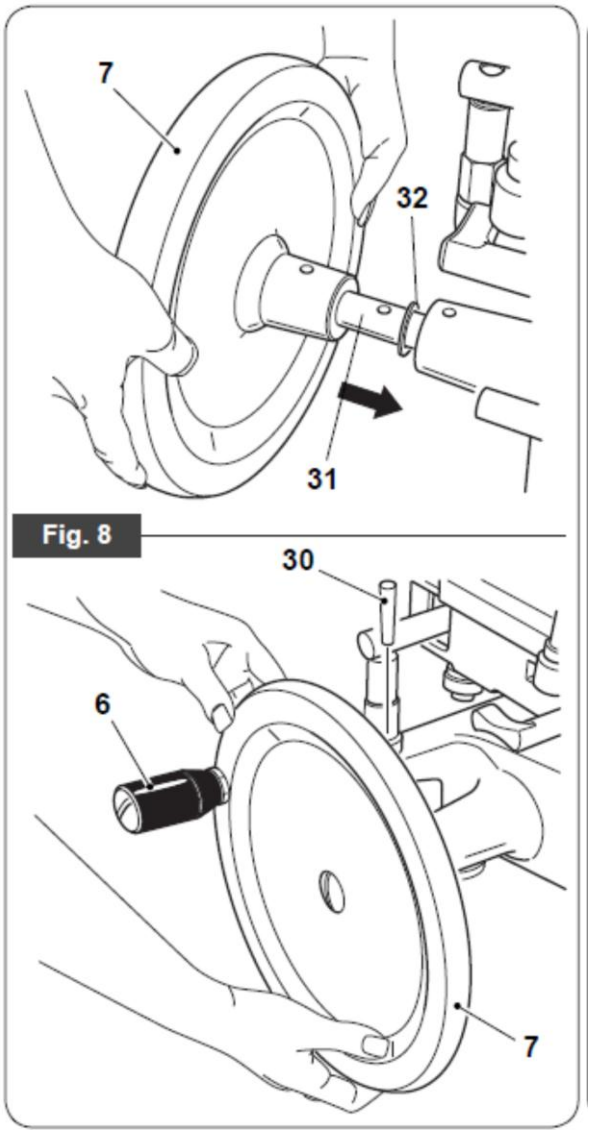


Fig. 8

- Coloque la clavija cónica (32) en el orificio del manguito.

>>>>>

- Introduzca **completamente** la clavija cónica (c) utilizando un martillo.

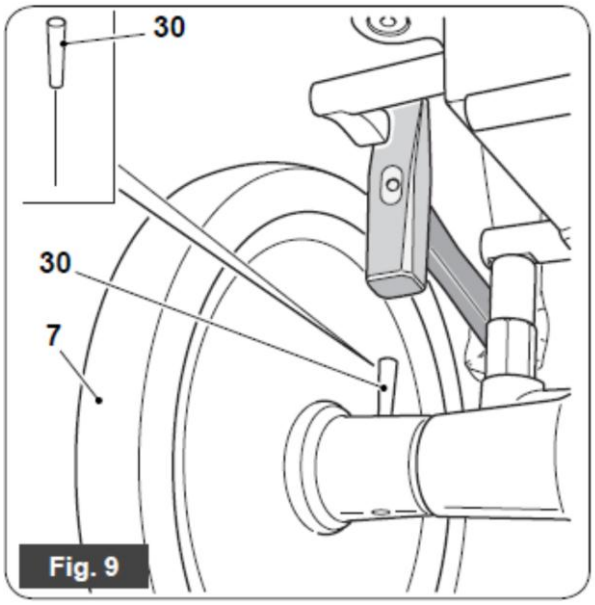


Fig. 9

- Enrosque el tornillo (7a).

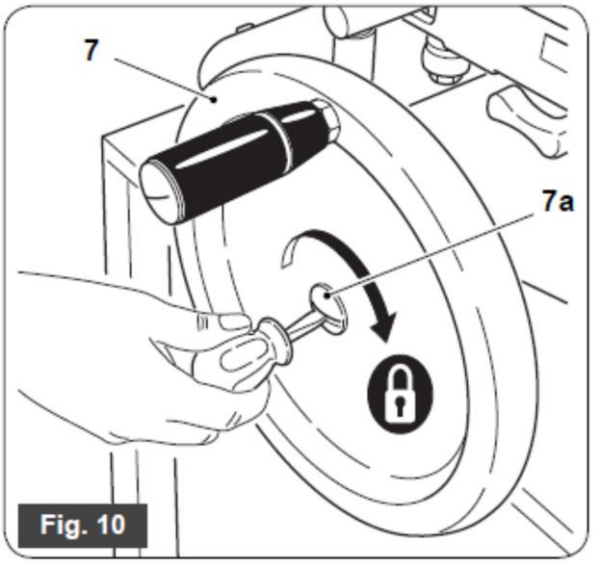


Fig. 10

3.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Volante

La rotación del volante (7) en sentido dextrógiro, con la manija (6), determina el movimiento del carro (5) con el plato portafiambres (4) y, simultáneamente, la rotación de la hoja (16).

Pomo de regulación del espesor de la loncha

Girando el pomo (13) en sentido dextrógiro, aumenta el espesor de la loncha (girándolo en sentido levógiro, se reduce).

El pomo (13) está dotado de una escala graduada de 0 a 8 (espesor 2 mm).

Volante de avance del plato portafiambres corredizo

Il volantino (12) consente di avvicinare o allontanare il piatto porta merce (4) alla lama (16).

Utilizable también para realizar pequeños desplazamientos del plato portafiambres (4).

Palanca de avance rápido del plato portafiambres corredizo

Desplazando hacia abajo la palanca (11) y manteniéndola en dicha posición, es posible acercar o alejar rápidamente de la hoja (16) el plato portafiambres (4) (con el producto).

La operación es más rápida que la que se puede realizar con el volante (12).

Palanca de deslizamiento vertical del sujeta alimentos

Manteniendo pulsado el botón inferior (10a), correspondiente a la palanca de deslizamiento vertical (10), es posible levantar o bajar rápidamente el sujeta alimentos (3).

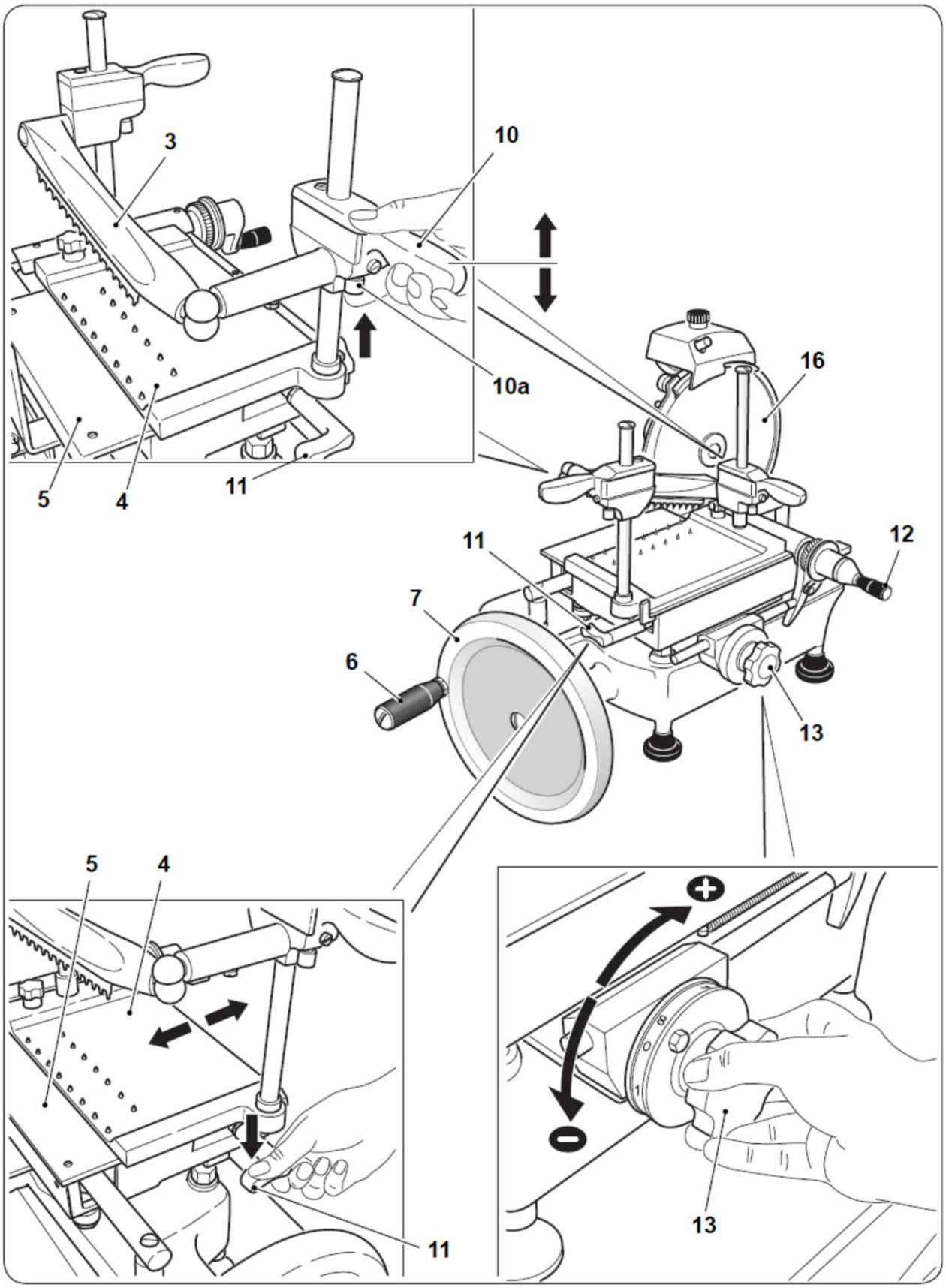


Fig. 11 - Mandos

4.1 - USO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

ATENCIÓN:

- **NO utilice la máquina cortafiambres si no se encuentra en perfectas condiciones psicofísicas.**
- **NO permita que nadie se acerque durante el uso.**
- **Preste la máxima atención durante las operaciones de carga y descarga del producto del plato, así como durante el corte.**

NO SE DISTRAIGA!

4.2 - CARGA DEL PRODUCTO EN EL PLATO PORTAFIAMBRE

- Accionando el volante (7), desplace el carro (5) completamente hacia adelante (hacia el operador).

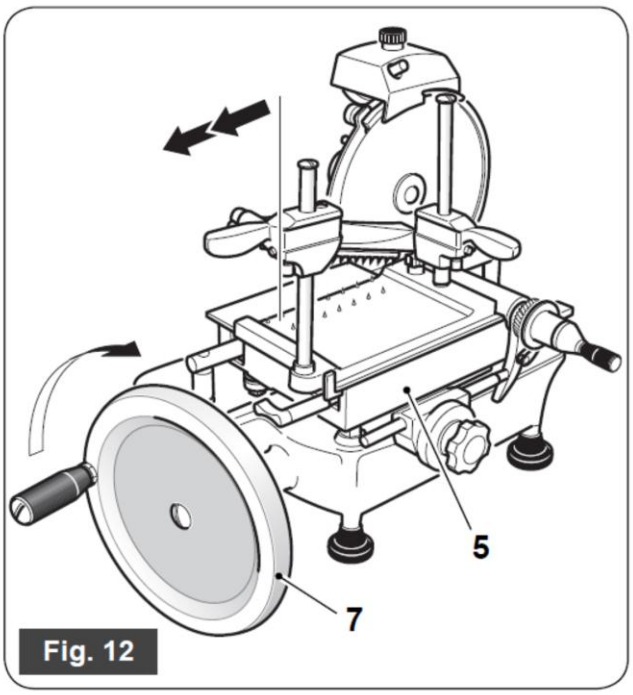


Fig. 12

- Haga retroceder completamente (lejos de la hoja) el plato portafiambres (4), accionando el volante (12) o la palanca de avance rápido (11).

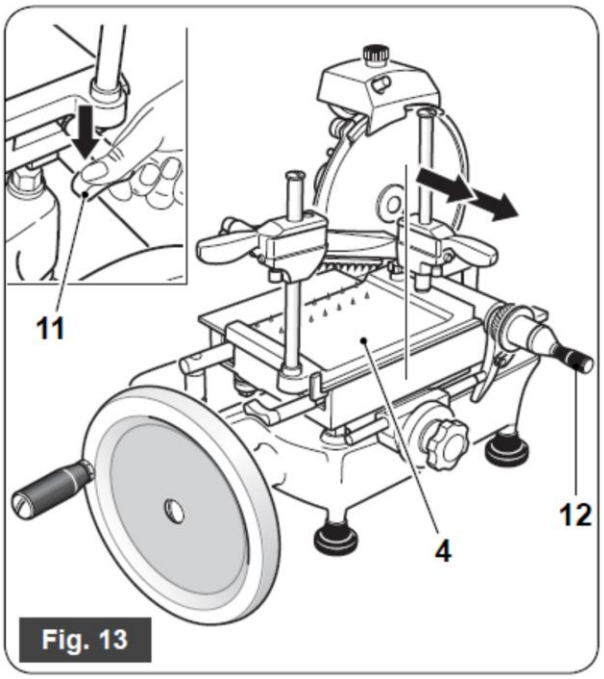


Fig. 13

- Coloque el producto a cortar en el plato portafiambres (4) e inmovilícelo con el sujeta alimentos (3) (de tal modo que no se mueva), regulando su altura.

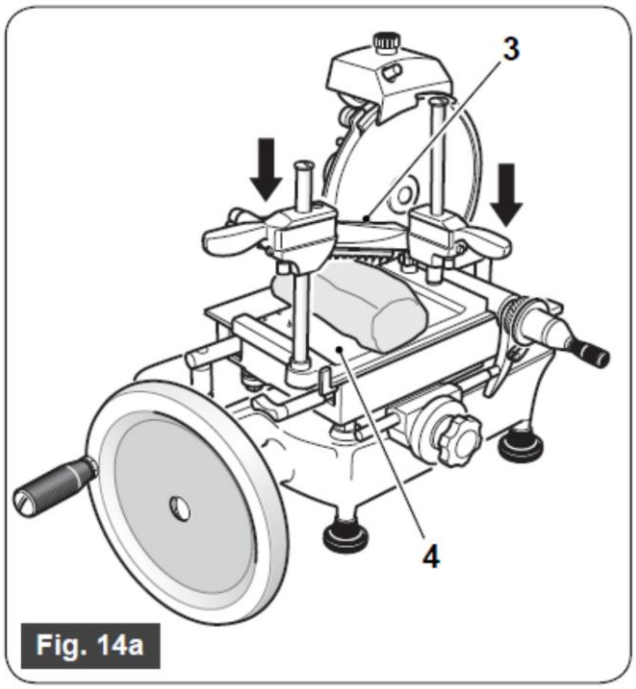


Fig. 14a

Si el producto no está correctamente inmovilizado en el plato, la máquina podría cortar lonchas irregulares.

- Regule el espesor deseado de la loncha con el pomo (13).

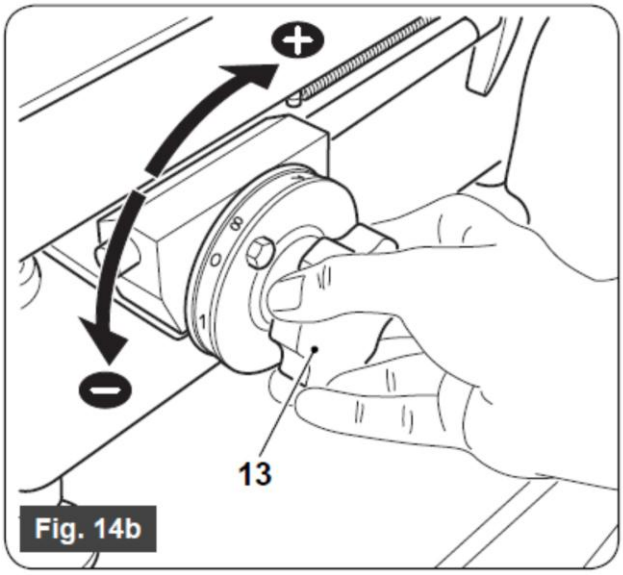


Fig. 14b

- Acerque a la hoja el plato portafiambres (4) (con el producto), accionando el volante (12) o la palanca de avance rápido (11).

Acerque a la hoja el plato portafiambres (4), de tal modo que entre el producto a cortar y la hoja quede un espacio comprendido entre 0,5 y 1,0 cm.

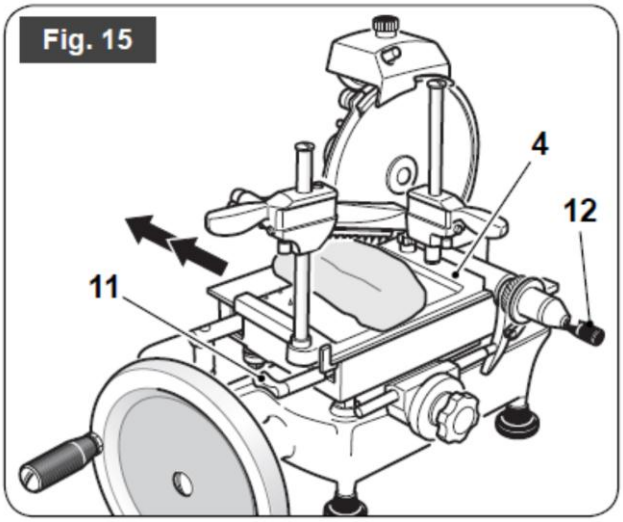


Fig. 15

4.3 - CORTE DEL PRODUCTO

- Desplace el protector de la hoja (9) hacia la izquierda, aflojando el pomo (9a).

ATENCIÓN:
Cuando se trabaja sin el protector de la hoja (9), es necesario prestar la máxima atención; la hoja (16) es sumamente filosa.

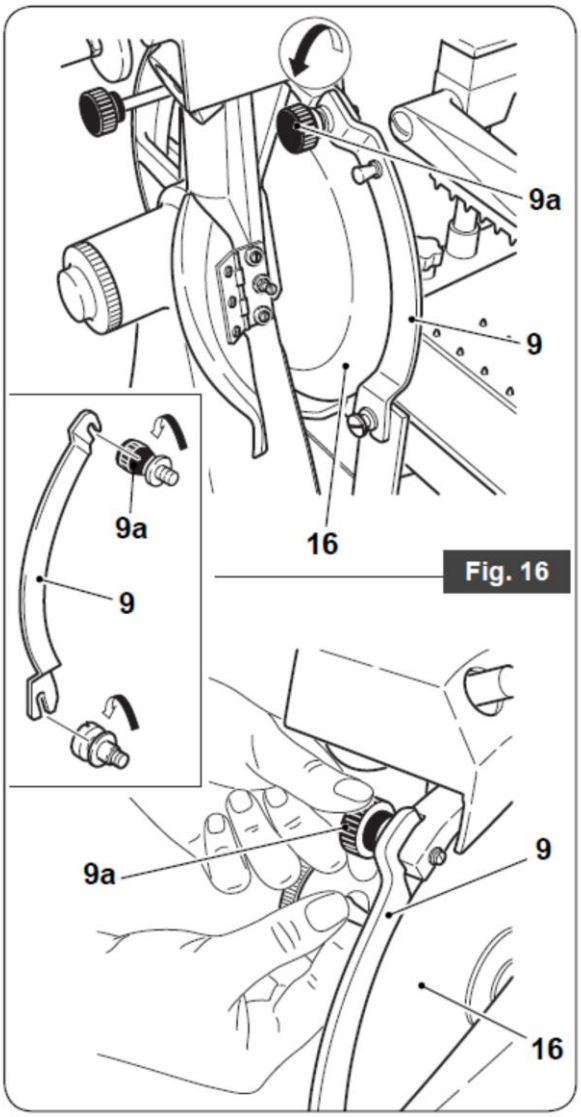


Fig. 16

- Empuñe la manija (6) y gire el volante (7) en sentido dextrógiro para activar la rotación de la hoja y el movimiento alternado del plato portafiambres (4) (Fig. 17).

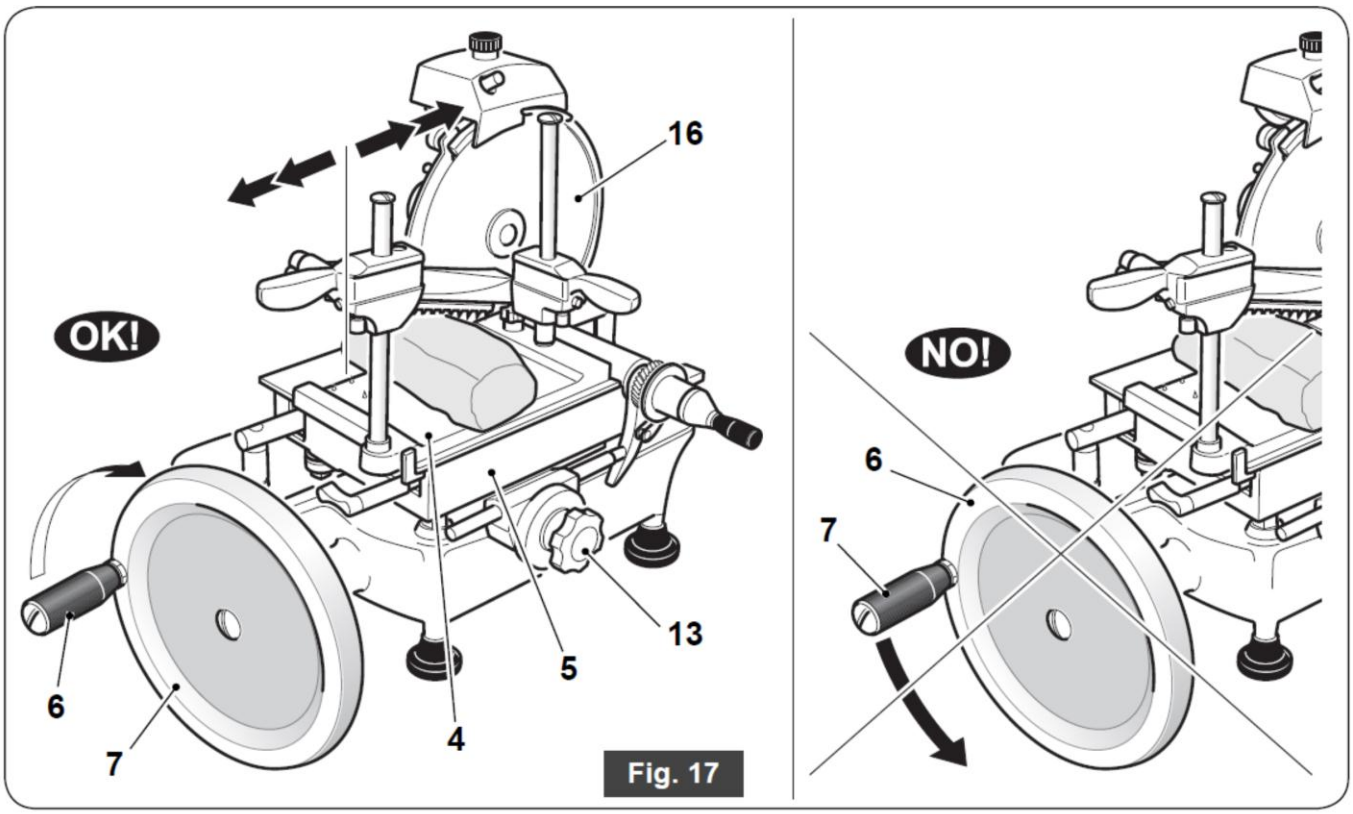


Fig. 17

NO gire el volante (7) en sentido levógiro.
Se pueden provocar graves daños a la máquina.

- Haga girar 4-5 veces el volante (7) antes de que el producto entre en contacto con la hoja (16).

- Durante el movimiento hacia adelante del carro (5) (lejos del operador), la hoja (16) corta el producto.
  La loncha, guiada por el protector de lonchas (2), se desprende y cae en el plato colector (1).

- Durante el movimiento de retorno del carro (5) (hacia el operador), se acciona el dispositivo mecánico que hace avanzar en sentido transversal el plato portafiambres (4) hacia la hoja (16).
  El avance transversal se regula con el pomo de regulación del espesor de la loncha (13).

- Una vez terminado el trabajo, interrumpa la rotación del volante (7); la hoja (16) se detiene.

- Aleje de la hoja (16) el plato portafiambres (4) (con el producto restante), accionando el volante (12) o la palanca de avance rápido (11).

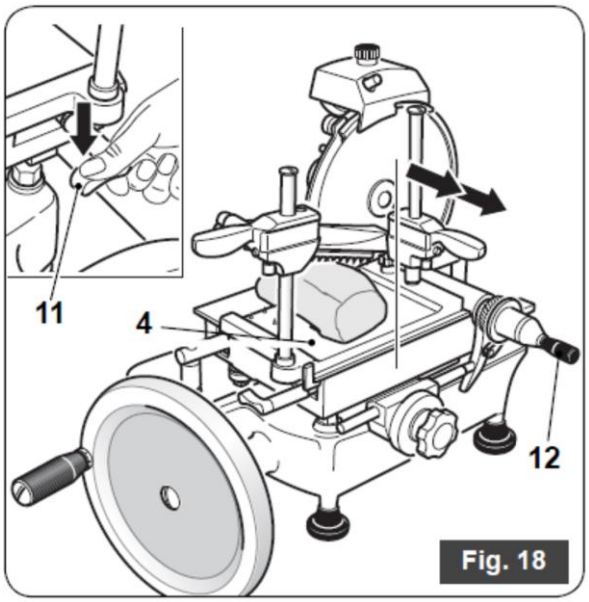


Fig. 18

- Coloque el protector de la hoja (9), apretando el pomo (9a) (Fig. 13).

ATENCIÓN:
Jamás deje la máquina cortafiambres sin el protector de la hoja (9) correctamente colocado.
Peligro de corte!

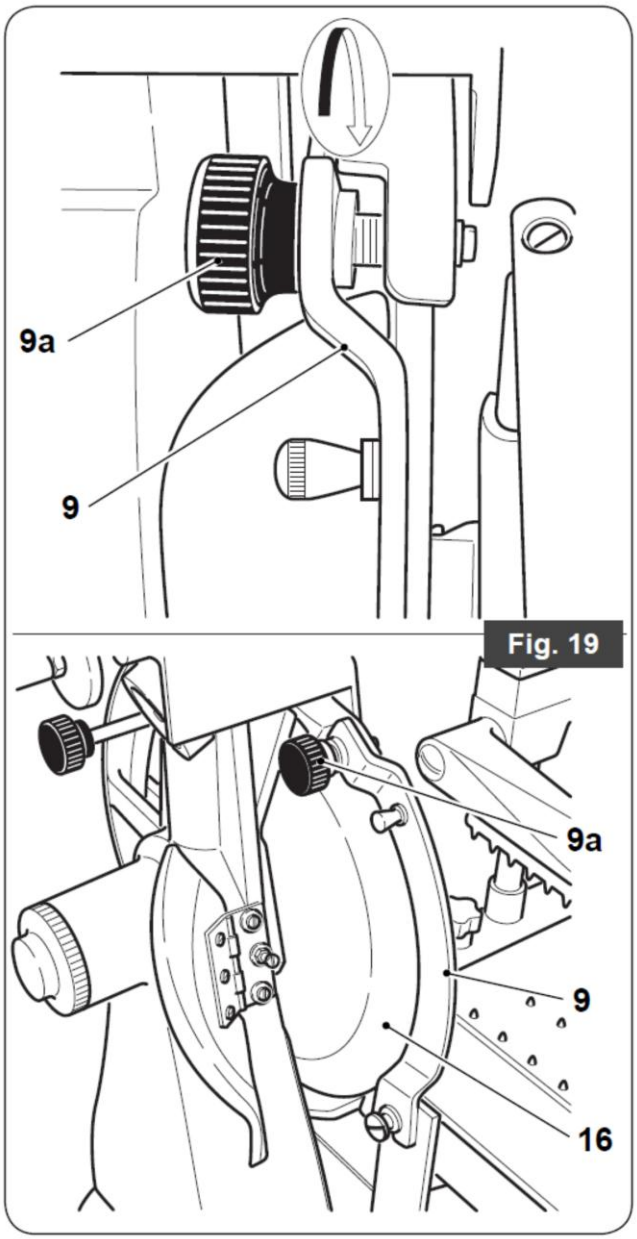


Fig. 19

- Pulse los dos botones (10a) y, simultáneamente, levante el sujeta alimentos (3).

- Quite el producto del plato (4).

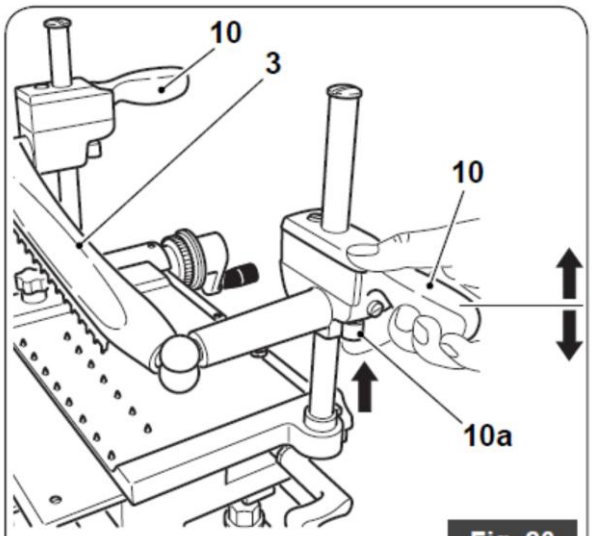
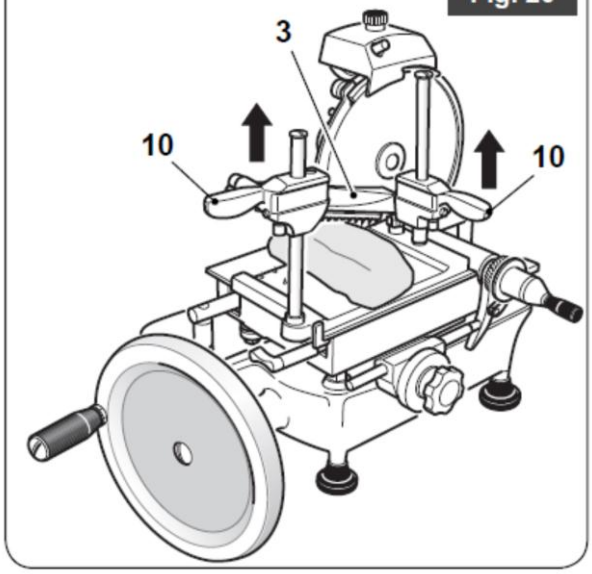


Fig. 20



- Proceda a la limpieza de la máquina cortafiambres, tal como se describe en el párrafo correspondiente.

5.1 - LIMPIEZA DE LA CORTADORA

La cortadora de fiambres se debe limpiar cuidadosamente al menos una vez por día y, si es necesario, con mayor frecuencia.
Limpie la máquina cortafiambres antes del uso, después de un período más o menos prolongado de inactividad.

ATENCIÓN: Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro, y realice todas las operaciones prestando la máxima atención.
NO SE DISTRAIGA!

- Extraiga la cubeta (18).

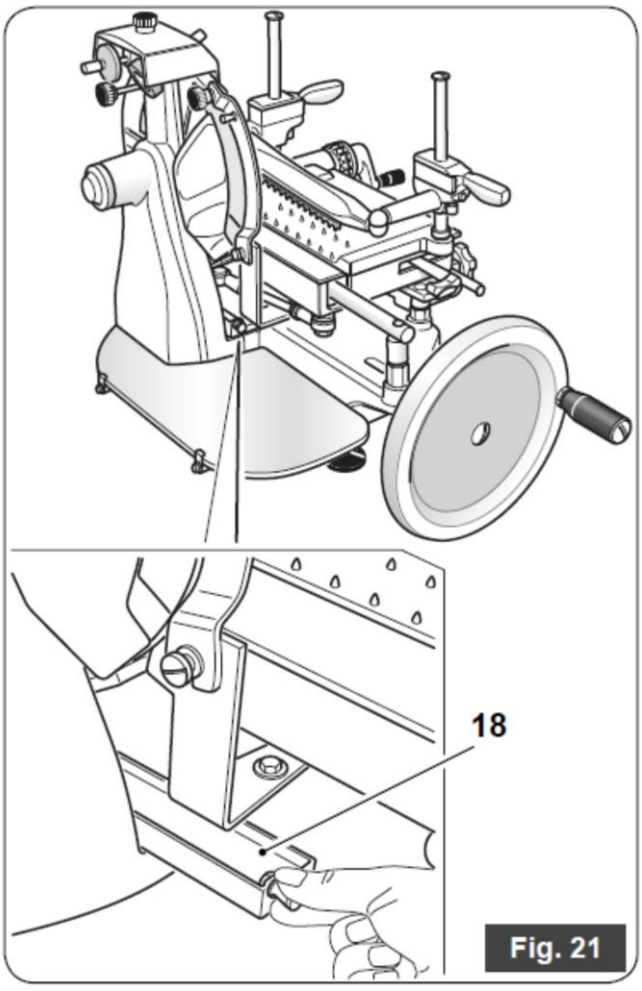


Fig. 21

- Desenrosque el pomo (34) y levante el plato portafiambres (4) con el brazo sujeta alimentos (3).

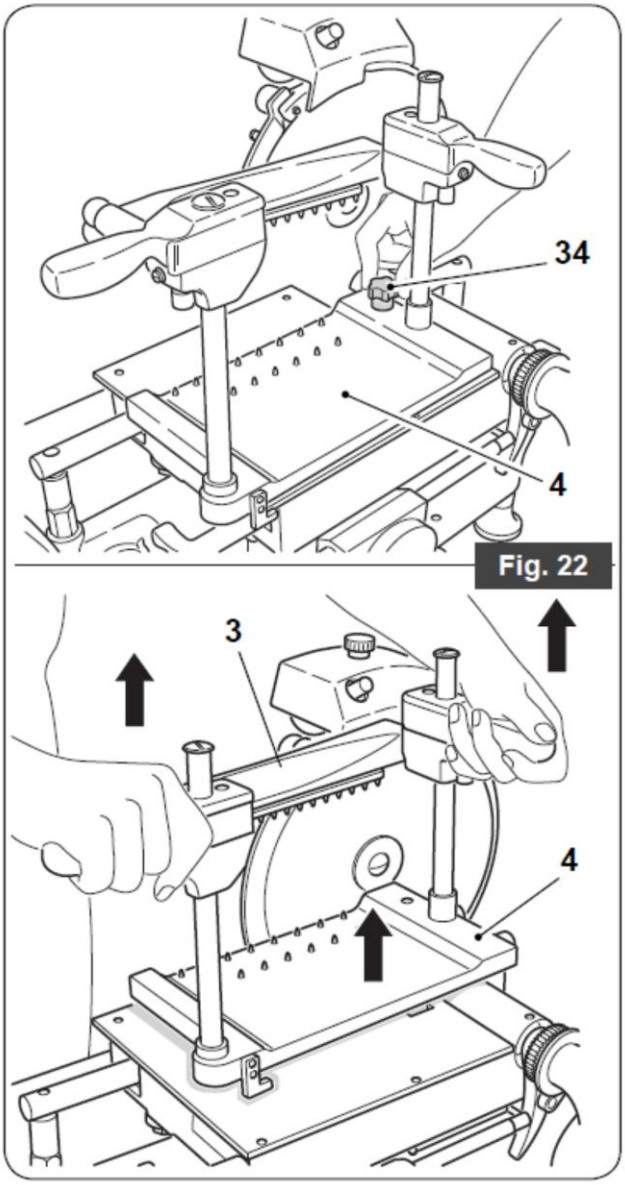


Fig. 22

- Limpie todas las partes desmontadas y el cuerpo de la máquina utilizando exclusivamente agua caliente (a una temperatura no inferior a 30 °C) y detergente espumoso biodegradable para vajillas.
  Utilice un paño suave y esponjoso y, si es necesario, un cepillo de nylon para las zonas angulares del plato (4) y del sujeta alimentos (3).

- Enjuague utilizando exclusivamente agua caliente y seque con un paño suave y esponjoso.

ATENCIÓN: NO limpie la máquina con chorros de agua, vapor o métodos similares; no utilice detergentes corrosivos; no lave la máquina en el lavavajillas.

Para la limpieza de la bancada (8) y de las partes pintadas, utilice un paño suave, evitando el uso de detergentes abrasivos.

- Coloque en su lugar el plato portafiambres (4), verificando que el diente de deslizamiento (35) se enganche al carro (5).

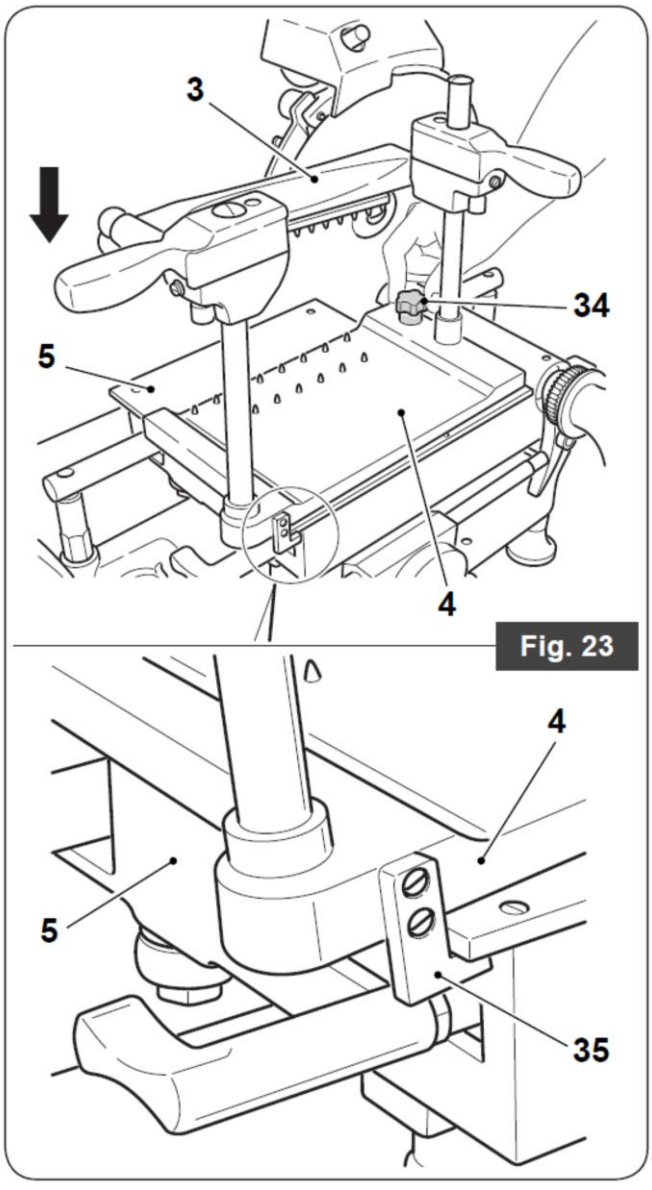


Fig. 23

- Fije el plato portafiambres (4) al carro (5), apretando el pomo (34).

5.2 - LIMPIEZA DE LA HOJA

ATENCIÓN: Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención. NO SE DISTRAIGA!

- Presione con un paño húmedo sobre la hoja (16), frotando lentamente **con movimientos desde dentro hacia fuera**.

ATENCIÓN: Realice la limpieza de la hoja (16) SIEMPRE con el protector de la hoja (9) colocado contra la misma, en posición de seguridad.

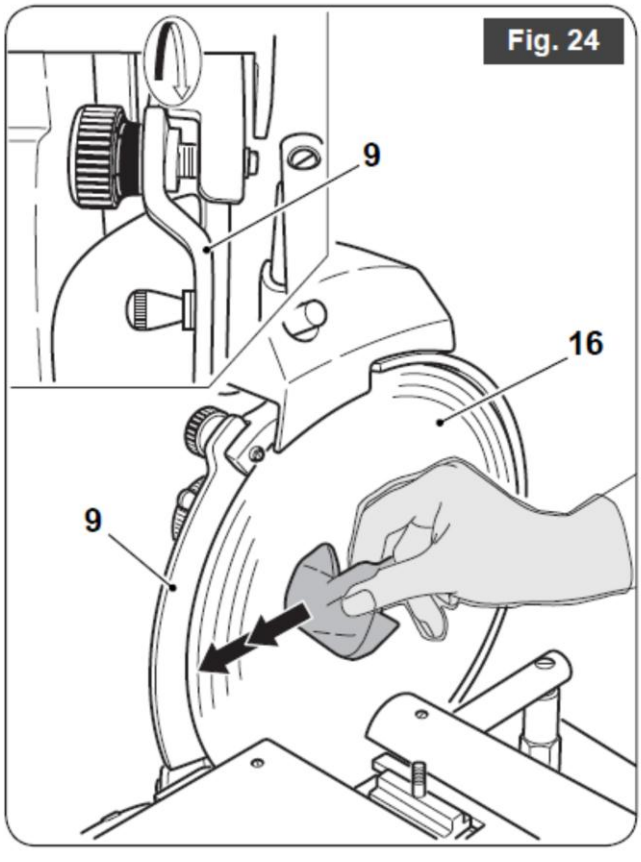


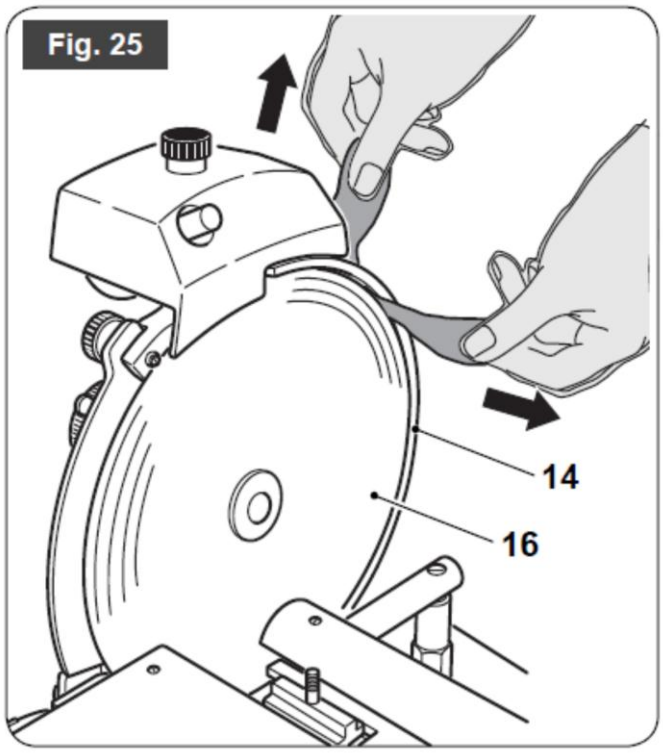
Fig. 24

5.3 - LIMPIEZA DEL CUBREHOJA

ATENCIÓN: Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención. NO SE DISTRAIGA!

- Humedezca un paño con una solución de agua y alcohol.
- Coloque el paño húmedo entre el cubrehoja (14) y la hoja (16).
- Sujete con las manos las dos extremidades del paño y hágalo deslizar a lo largo del cubrehoja (14)

Fig. 25



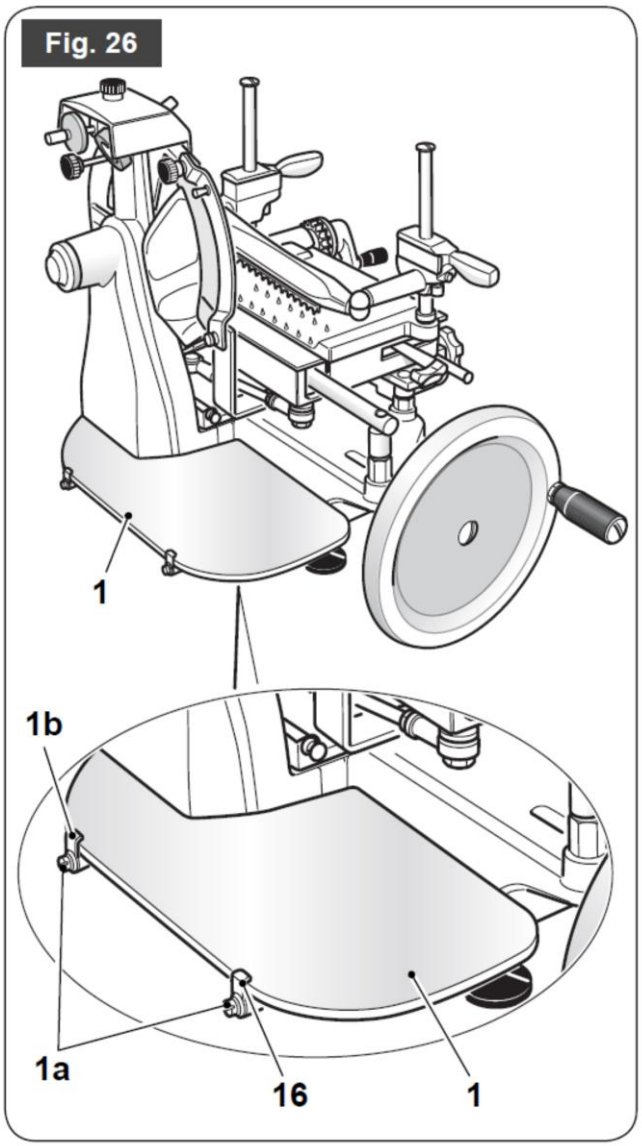
ATENCIÓN:
Realice la limpieza de la hoja (16) SIEMPRE con el protector de la hoja (9) colocado.

No use detergentes para limpiar la hoja (16).

5.4 - LIMPIEZA DEL PLATO COLECTOR

- Para quitar el plato colector (1), afloje los dos tornillos (1a) y desengánchelo de los muelles de retención (1b).
- Lave el plato con agua y detergente común para vajillas.

Fig. 26



6.1 - OPERACIONES DE MANTENIMIENTO PERIÓDICO

Además de las operaciones de limpieza descritas en los párrafos anteriores, es necesario realizar algunas operaciones de mantenimiento periódico para garantizar la eficiencia de la máquina cortafiambres en el transcurso del tiempo.

Las operaciones de mantenimiento permitidas al operador son las siguientes:

_____

- **Lubricación de las guías de deslizamiento del carro (5) y del plato portafiambres (4); puntos de lubricación.**

  - Frecuencia: semanal.
    (véase el párrafo 6.2)

_____

- **Lubricación de la cadena (19) y par cónico (20).**

  - Frecuencia: cada 6 meses.
    (véase el párrafo 6.4)

_____

- **Afiladura de la hoja**

  Periódicamente (o al menos cada 6 meses) afile la hoja (16), tal como se describe en el párrafo 6.3.

La frecuencia de la afiladura y su duración dependen del uso de la máquina cortafiambres (tiempos de trabajo y producto cortado).

Otras operaciones de mantenimiento **DEBEN** ser realizadas exclusivamente por personal de asistencia autorizado por el fabricante, ya que resultan particularmente complejas o peligrosas para el operador.

Dichas operaciones son las siguientes:

- Sustitución de la hoja.
- Sustitución de las muelas del afilador.
- Sustitución de la cadena.
- Reparación de partes estructurales; reparación y/o sustitución de componentes dentro de la bancada.

6.2 - LUBRICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO CARRO Y PLATO PORTAFIAMBRES - PUNTOS DE LUBRICACIÓN

- Una vez por semana, es necesario lubricar con algunas gotas del lubricante suministrado las guías de deslizamiento (36) del carro (5) y del plato portafiambres (4).
- Lubrique también los puntos indicados en la figura 27.
- Quite la cubeta colectora de grasa (18) y lubrique la boquilla (figura 29).

Si no dispone del lubricante suministrado, utilice aceite blanco de vaselina.

No utilice aceite vegetal.

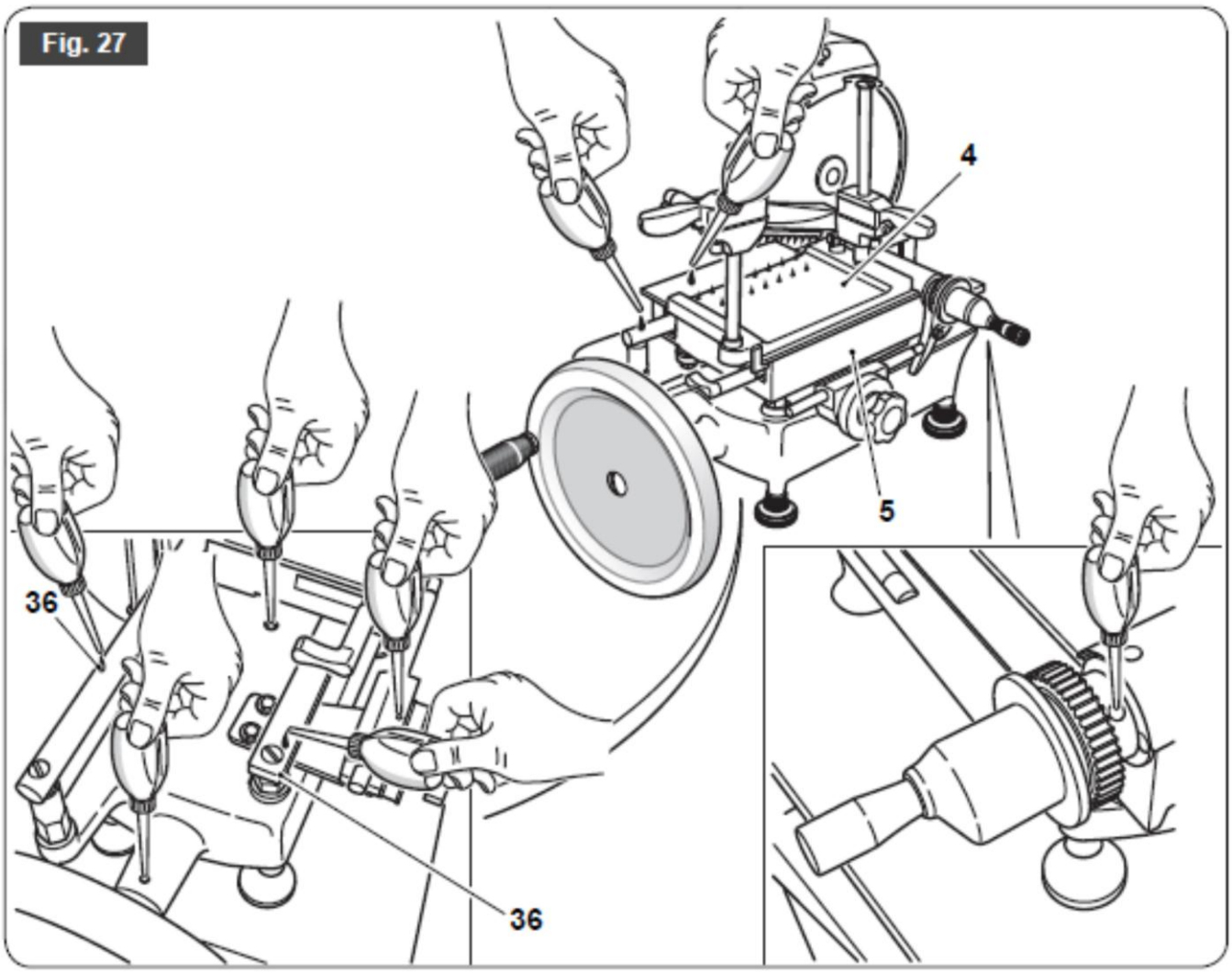
- Añada algunas gotas de lubricante (máximo 3 o 4) en las varillas de deslizamiento y haga deslizar 3 o 4 veces los grupos correspondientes.
- En los puntos de lubricación, añada 2 o 3 gotas de lubricante.

No aplique una cantidad excesiva de lubricante.

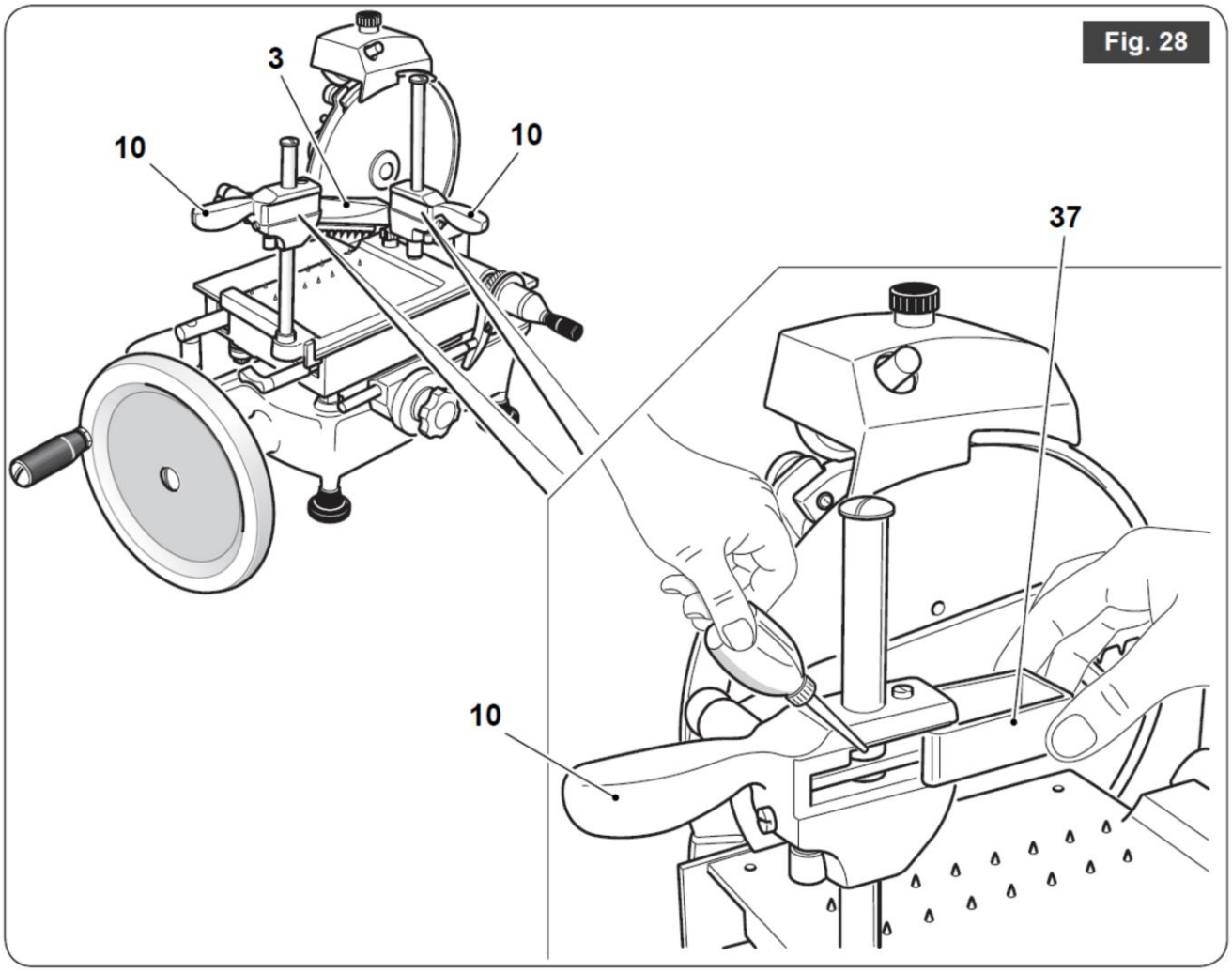
- Limpie con un paño-papel el lubricante excedente.

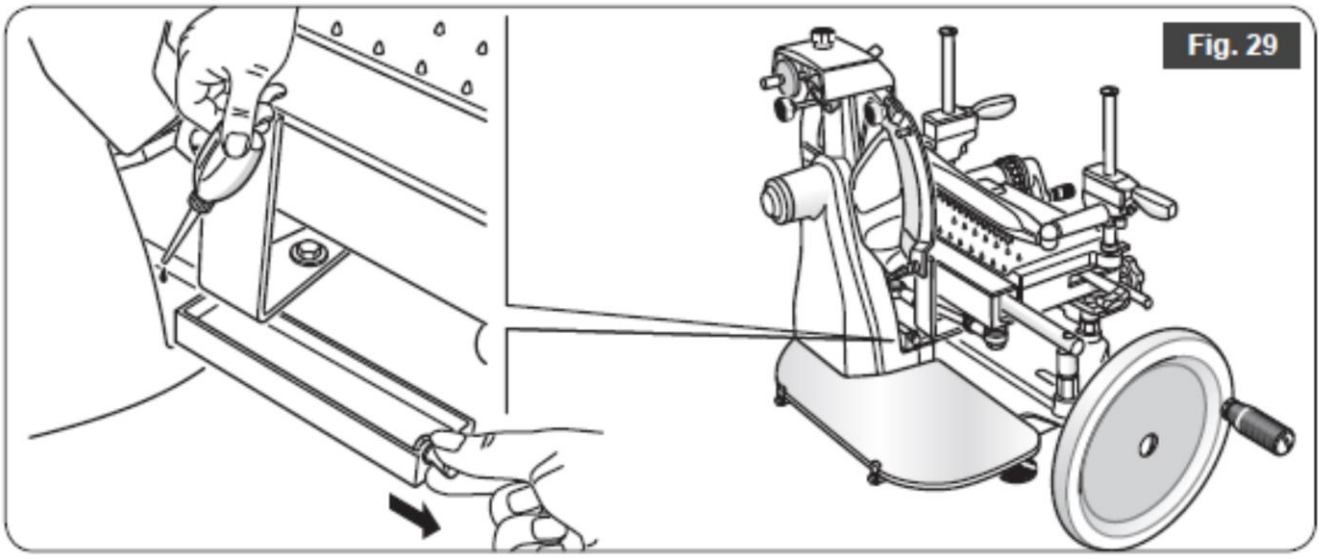
>>>>>

Fig. 27



- Lubrique también las trabas de las palancas (10) de deslizamiento vertical del sujeta alimentos (3).
- Quite la protección de muelle (37).
- Añada 2 o 3 gotas de lubricante.
- Haga deslizar el sujeta alimentos (3) 3 o 4 veces.
- Limpie con un paño-papel el lubricante excedente.





6.3 - AFILADURA DE LA HOJA

ATENCIÓN: Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención. NO SE DISTRAIGA!

ATENCIÓN: Trabaje SIEMPRE con el protector de la hoja (9) colocado.

Realice las siguientes operaciones:

- Afloje el pomo de bloqueo (38) del afilador (17) (Fig. 30).
- Levante el afilador (17) y gírelo 180° (Fig. 31).
- Baje cuidadosamente el afilador (17); la hoja (16) se centra automáticamente entre las dos muelas (Fig. 32).
- Enrosque el pomo (38) (Fig. 33).

Fig. 30

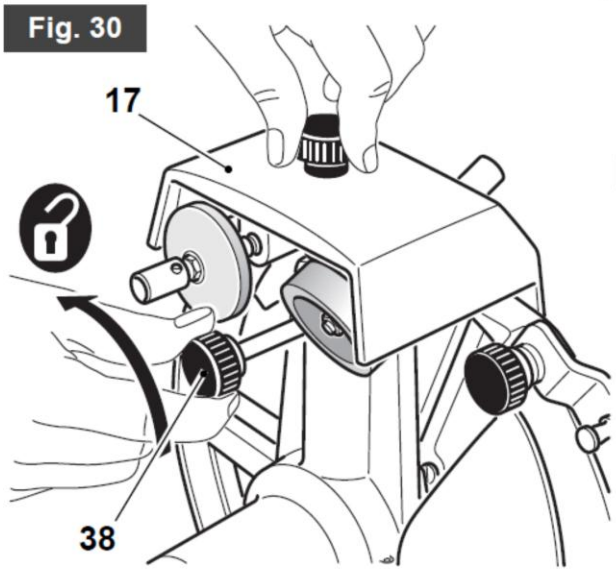


Fig. 31

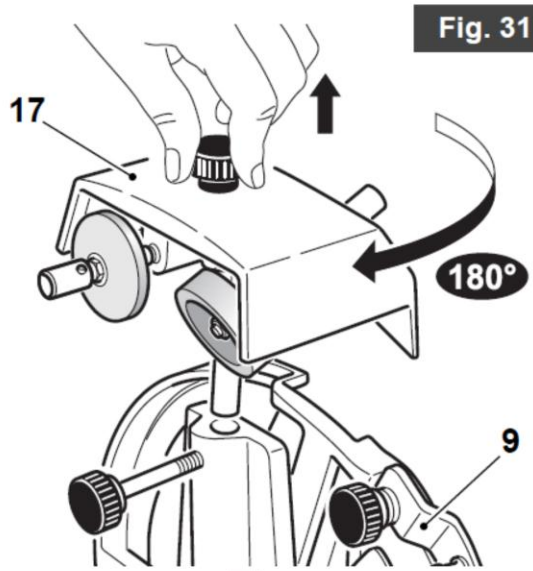


Fig. 32

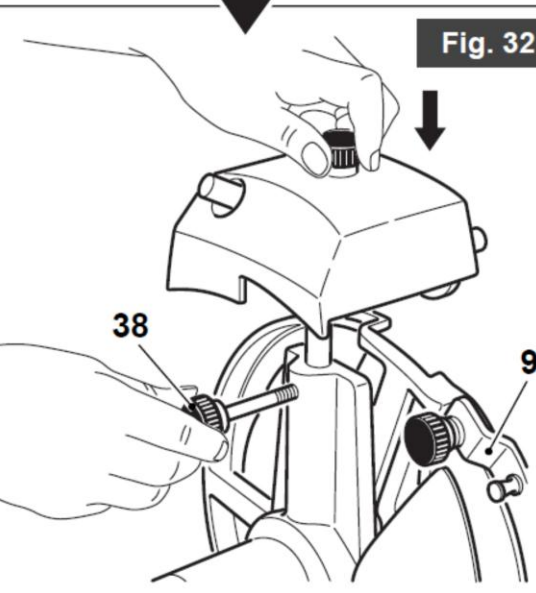
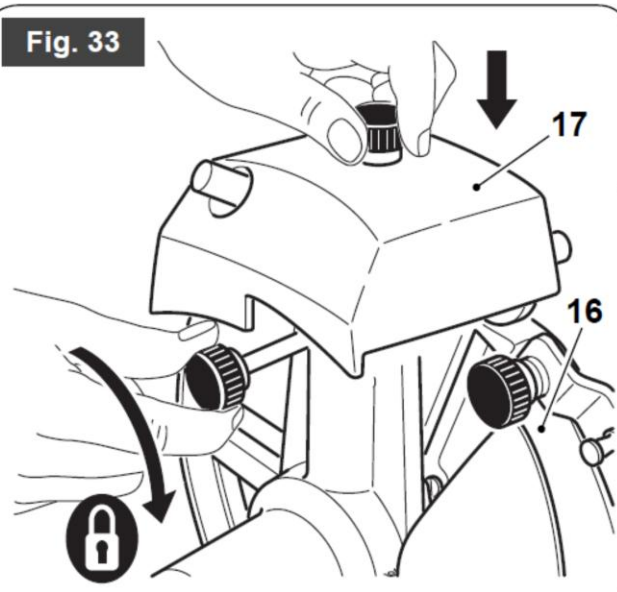


Fig. 33



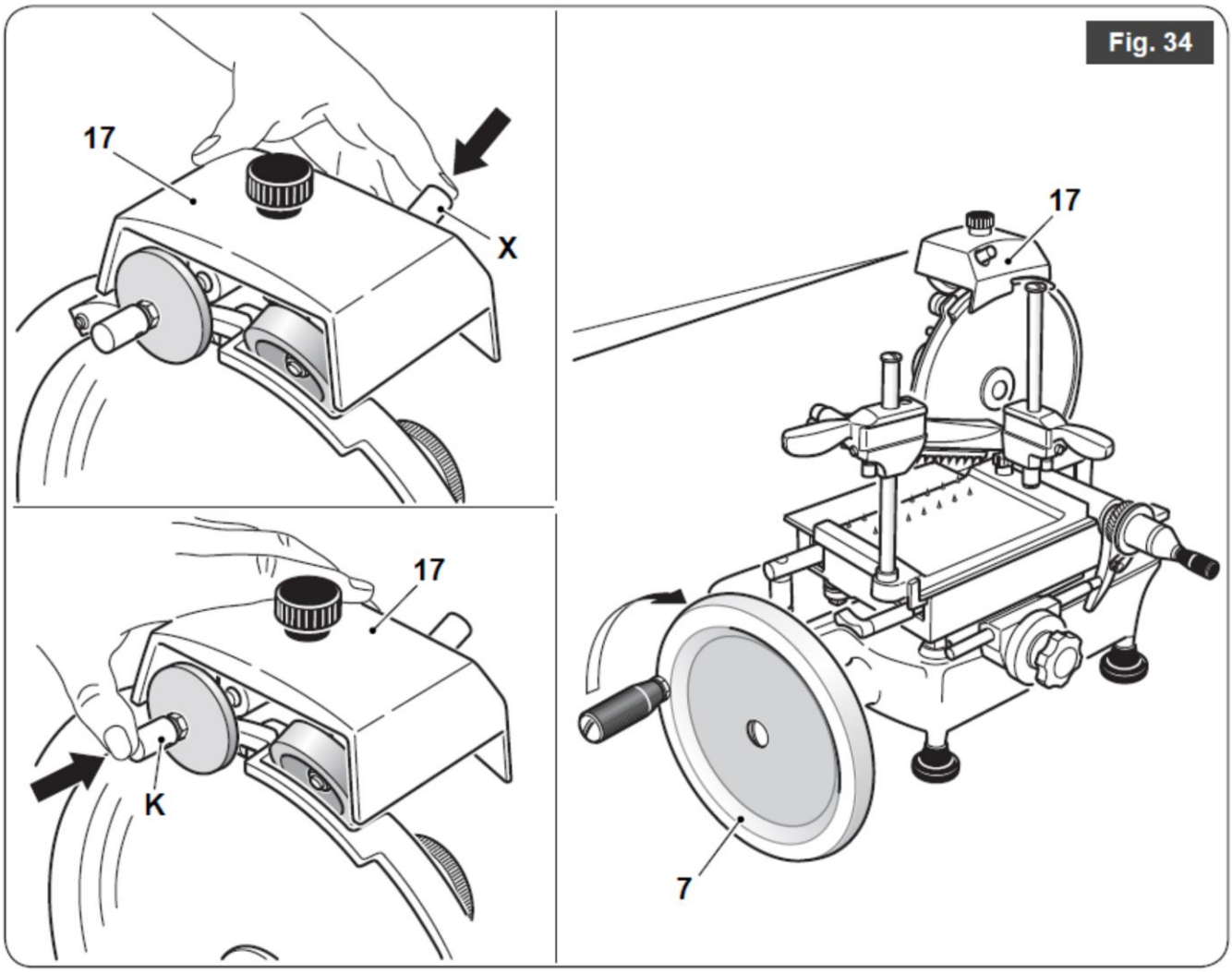
- Ponga el volante (7) en rotación y pulse simultáneamente el botón “**X**” durante aproximadamente 20 o 30 vueltas de la hoja.

- Detenga la rotación y verifique a contraluz que en el filo de la hoja se haya formado una ligera rebaba.

- Ponga nuevamente en rotación el volante (7) y pulse simultáneamente el botón “**K**” durante aproximadamente 1 o 2 vueltas de la hoja.

No supere 1 o 2 vueltas de la hoja para evitar la retorsión del filo.

- Ponga el afilador en la posición original.



6.4 - LUBRICACIÓN DE LA CADENA Y PAR CÓNICO

Cada 6 meses realice las siguientes operaciones:

- Levante la máquina cortafiambres y aplique 3 o 4 gotas del lubricante suministrado en la cadena (19) y en los engranajes (20).

Si no dispone del lubricante suministrado, utilice aceite blanco de vaselina.

No utilice aceite vegetal.

No aplique una cantidad excesiva de lubricante.

- Limpie con un paño-papel el lubricante excedente.

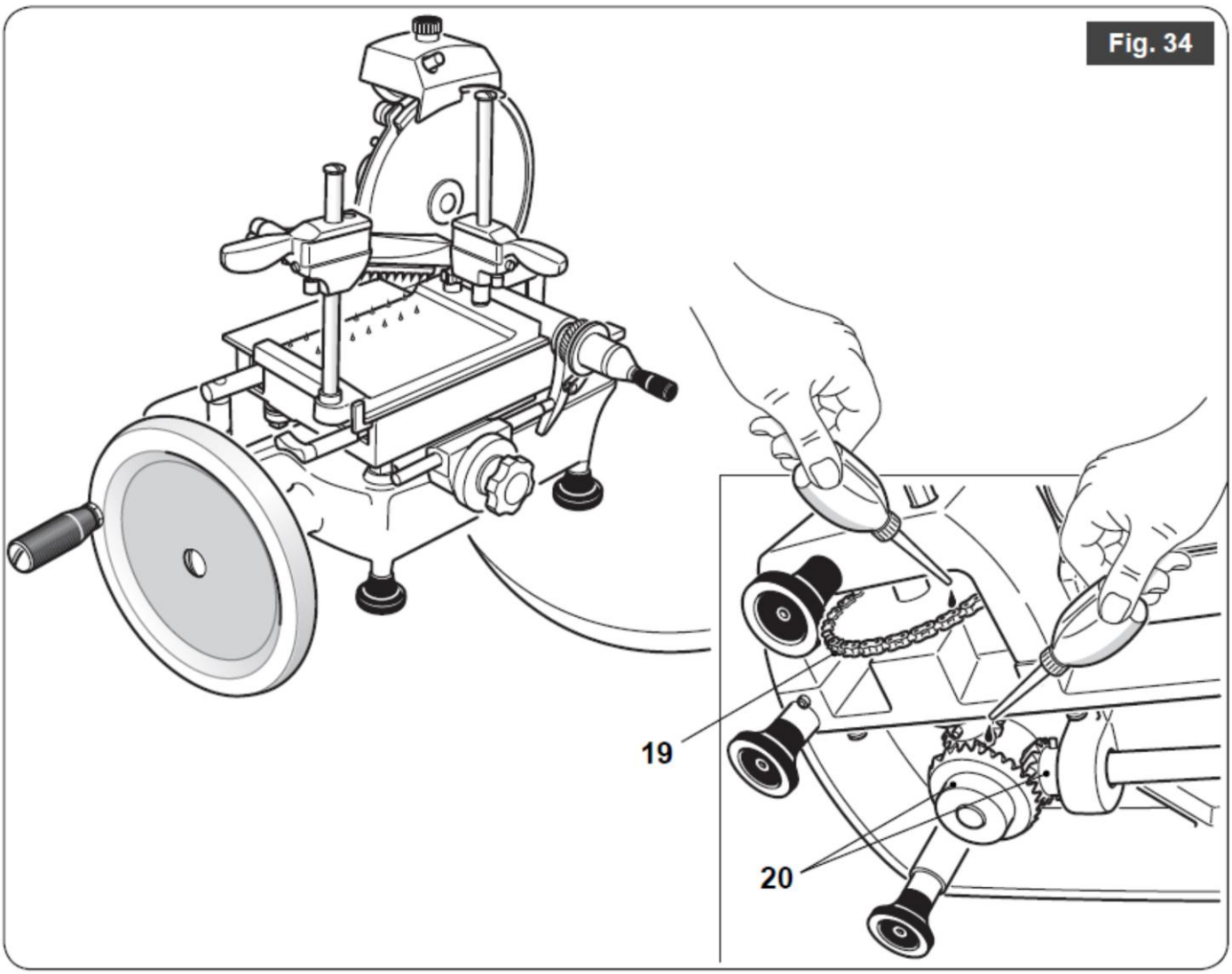


Fig. 34

7.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

Las máquinas están constituidas por:

- Estructura de aleación de aluminio.
- Insertos y piezas varias de acero inoxidable.
- Materiales plásticos, etc.

Si el desmontaje y el desguace son encomendados a terceros, recurra exclusivamente a empresas autorizadas para la eliminación de dichos materiales.

Si el desguace se realiza en forma autónoma, es necesario separar los materiales por tipo, encomendando luego su eliminación a empresas autorizadas.

Aténgase SIEMPRE a las normas vigentes en el país en el que se trabaja.

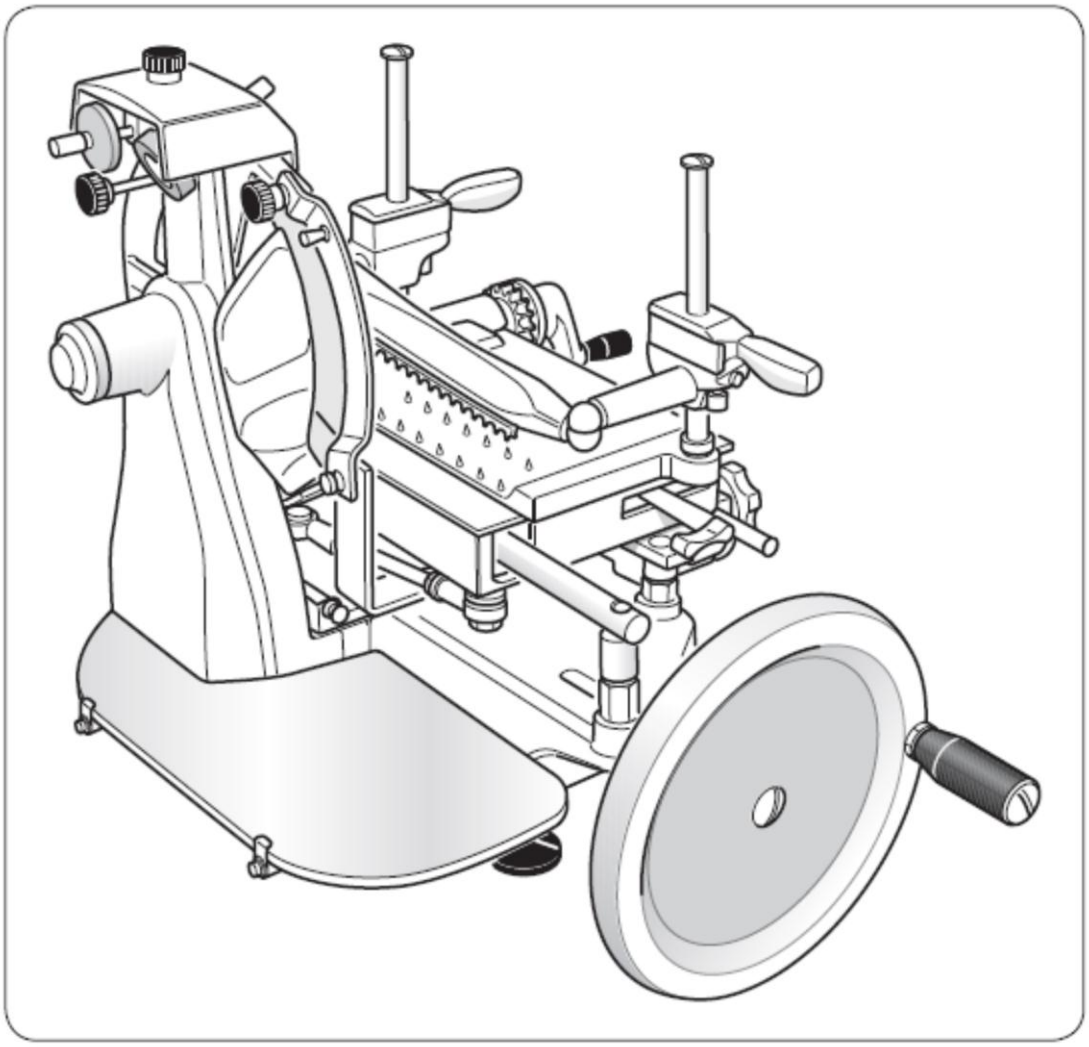
ATENCIÓN: Consulte SIEMPRE al fabricante (o al personal de asistencia autorizado por aquel) para la extracción de la hoja (16) y su eliminación, con el objetivo de realizar dicha operación sin generar peligro.

NO ABANDONE LAS PIEZAS EN DESUSO, YA QUE REPRESENTAN UN GRAVE PELIGRO PARA LAS PERSONAS Y, EN PARTICULAR, PARA LOS NIÑOS Y ANIMALES.

Consulte el párrafo "Instrucciones para el tratamiento al final de la vida útil", en la parte final del presente manual.

8.1 - PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

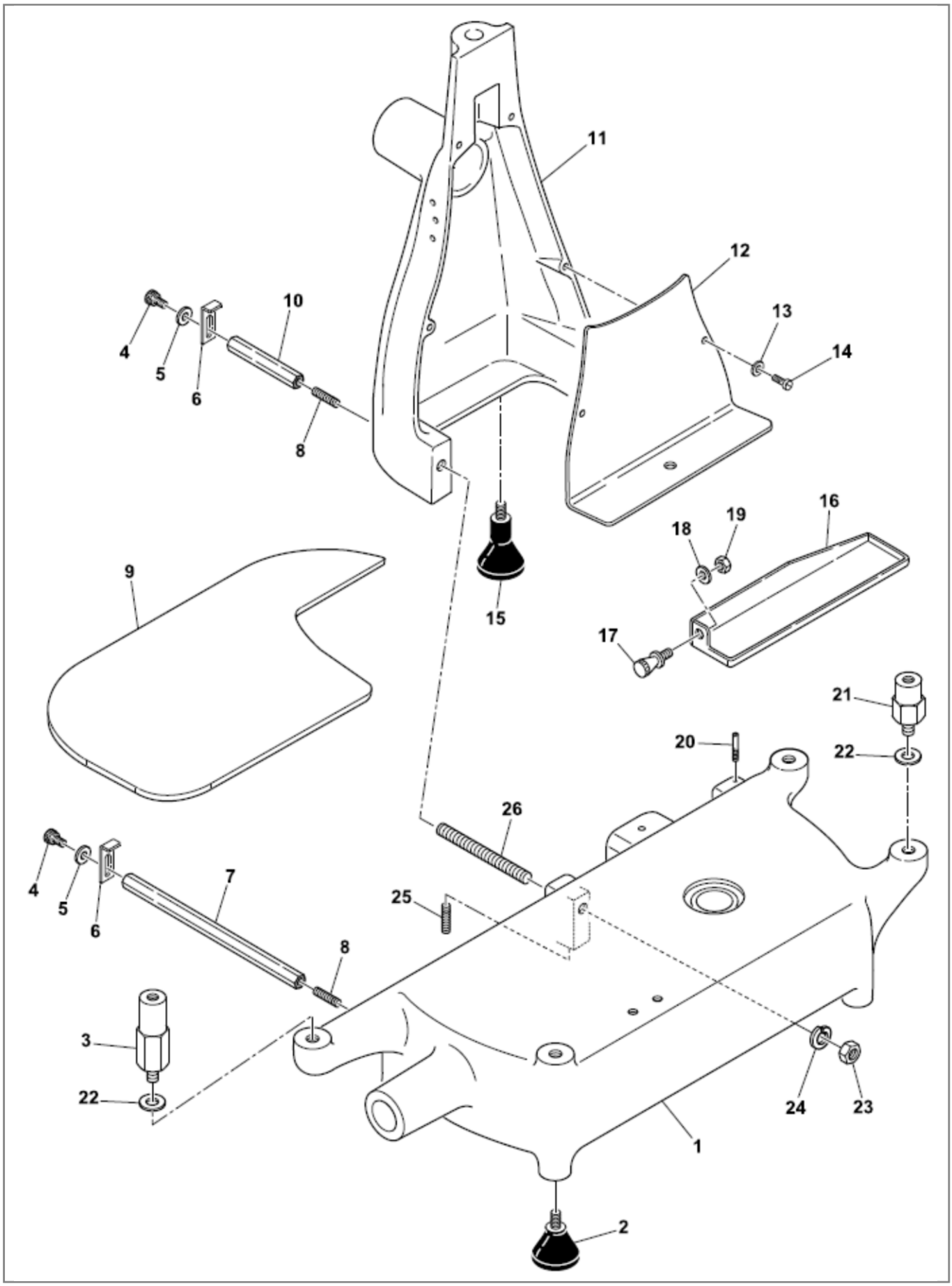
PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
• La operación de corte resulta dificultosa; excesiva resistencia cuando el producto está en contacto con la hoja.	• La hoja no está afilada.	• Afile la hoja.
• Las lonchas no tienen espesor constante.	• El sujeta alimentos no inmoviliza correctamente el producto. • La hoja no está afilada.	• Regule el sujeta alimentos para inmovilizar correctamente el producto. • Afile la hoja.
• Las lonchas tienen forma de cuña.	• El sujeta alimentos no inmoviliza correctamente el producto. • La hoja no está afilada.	• Regule el sujeta alimentos para inmovilizar correctamente el producto. • Afile la hoja.
• Las lonchas están vacías en el centro.	• El producto es demasiado blando (insuficientemente curado). • La hoja no está afilada.	• Apriete más el sujeta alimentos • Afile la hoja.
• Las lonchas se deshilachan; no se cortan en forma neta.	• Hoja desgastada.	• Sustituya la hoja.



Repuestos

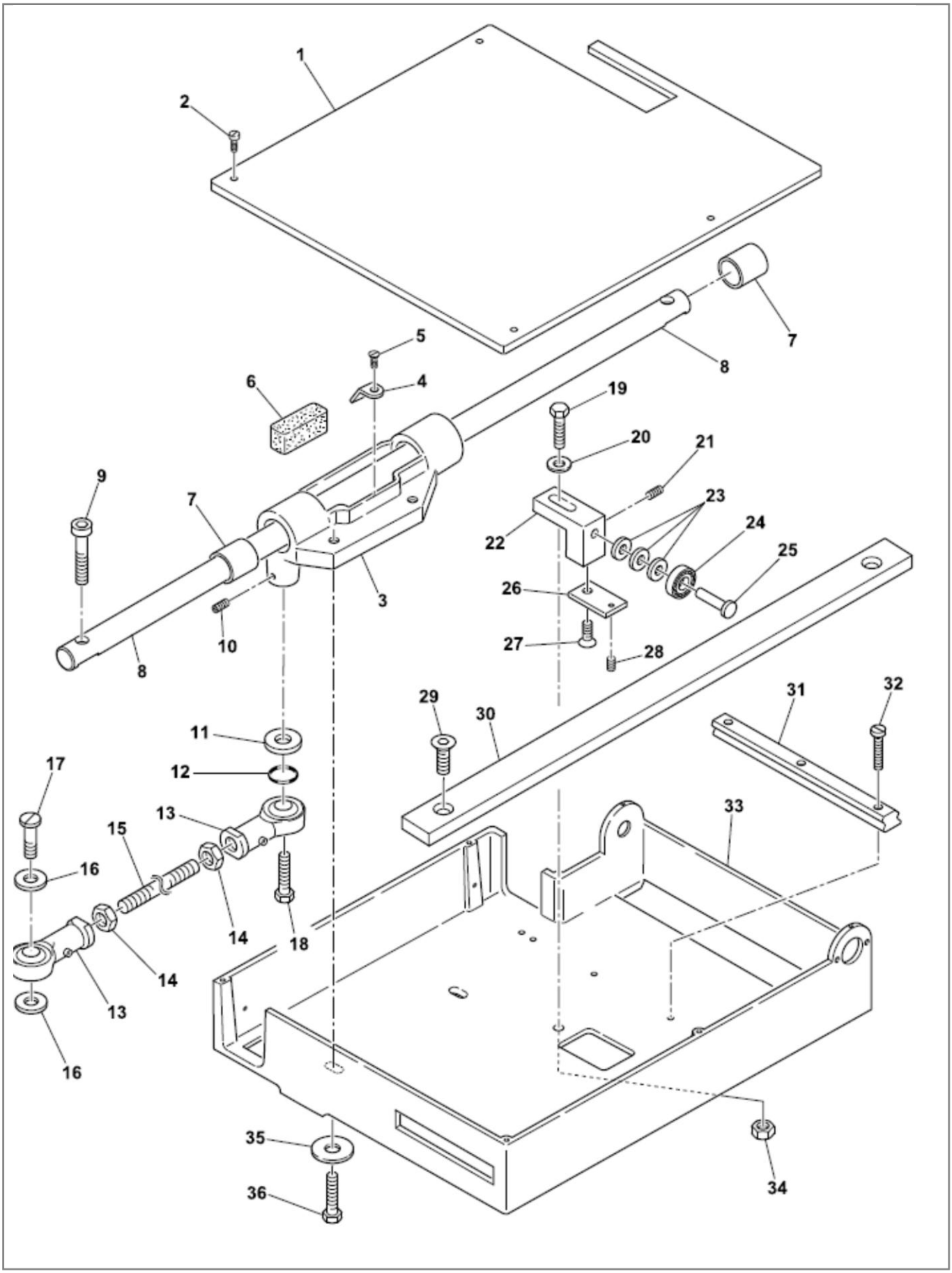
BANCADA

Fig. 1
Ed. 01/2009



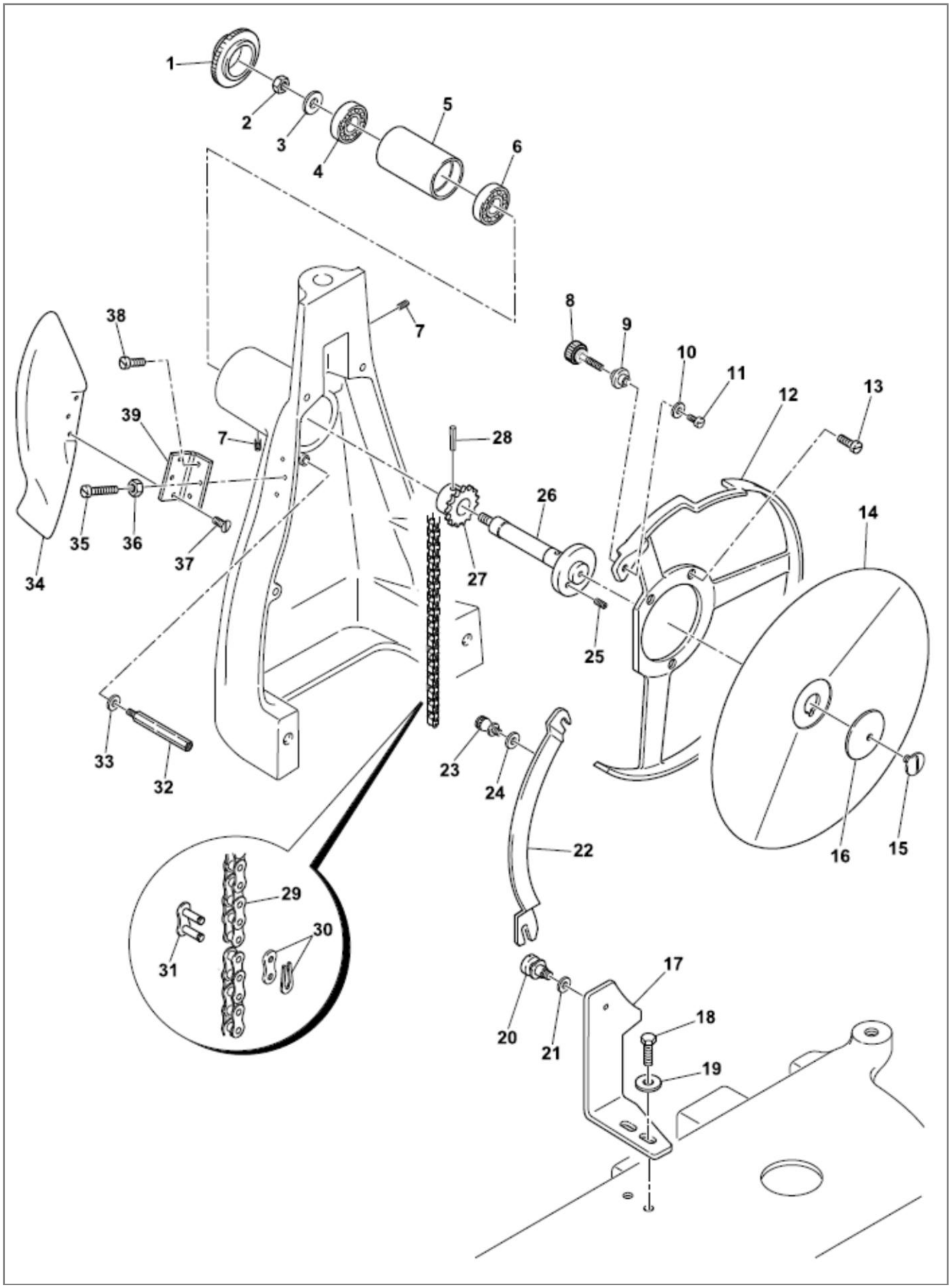
GUÍAS DEL CARRO

Fig. 2
Ed. 01/2009



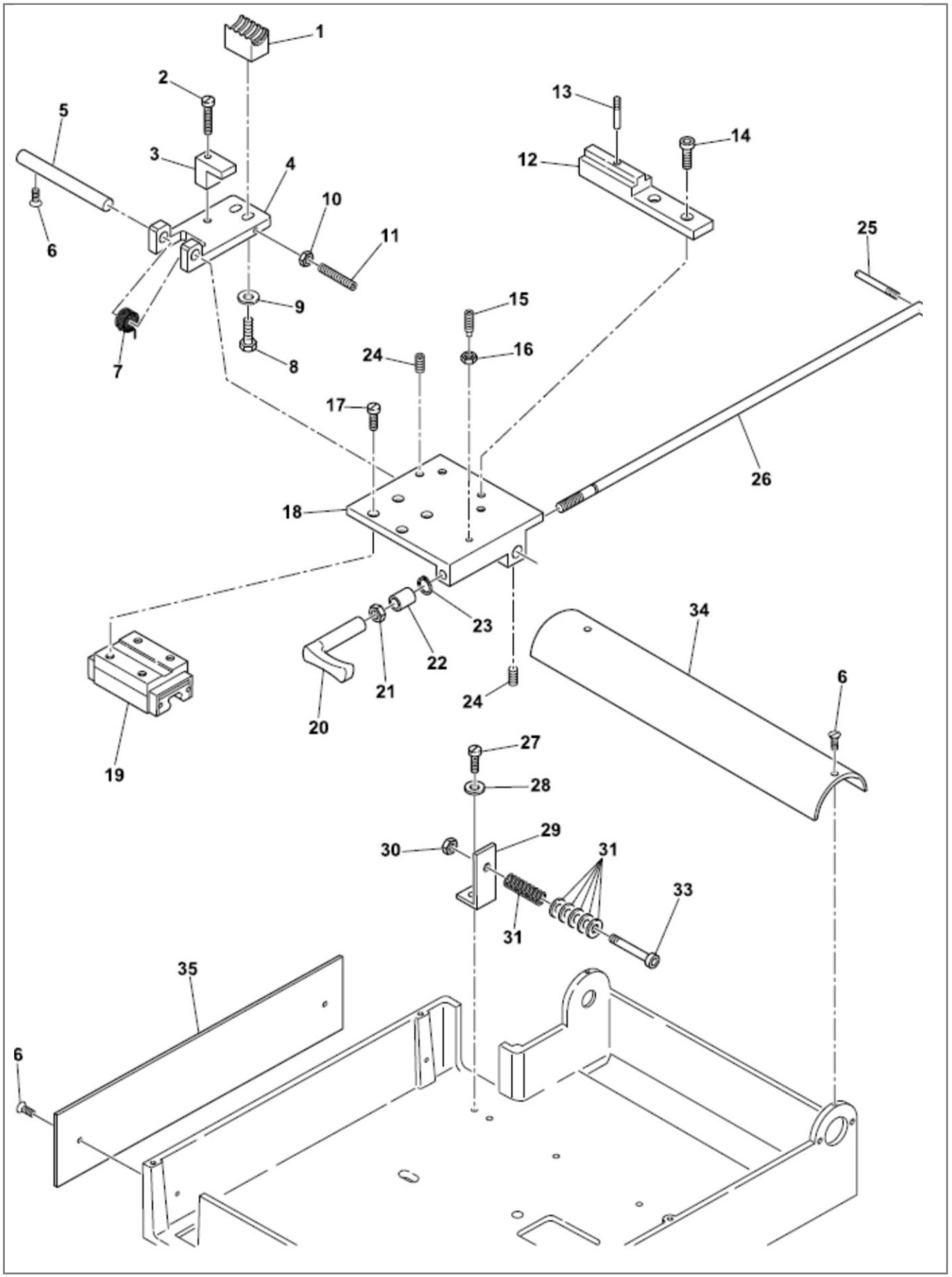
HOJA

Fig. 3
Ed. 01/2009



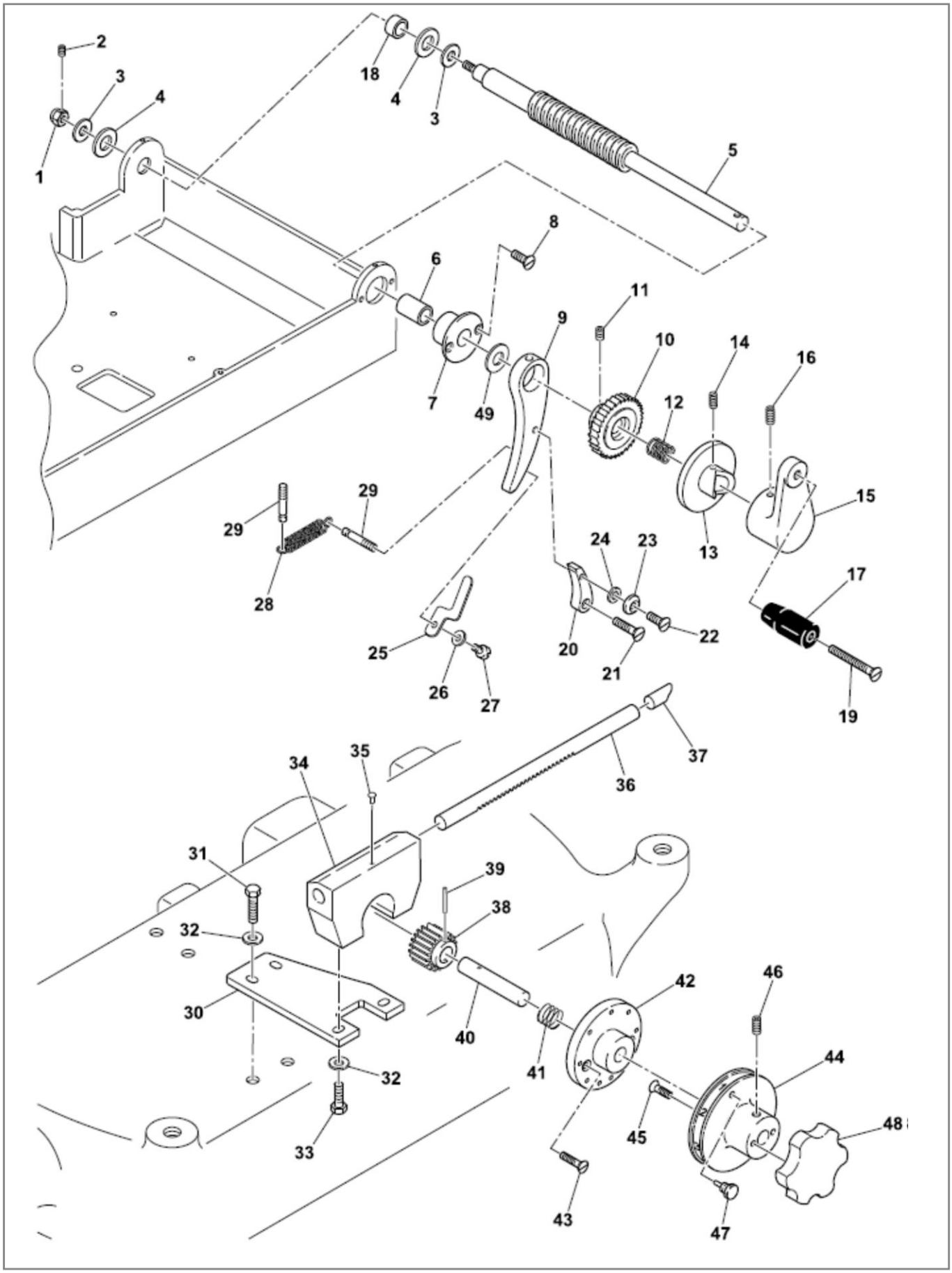
CARRO

Fig. 4
Ed. 01/2009



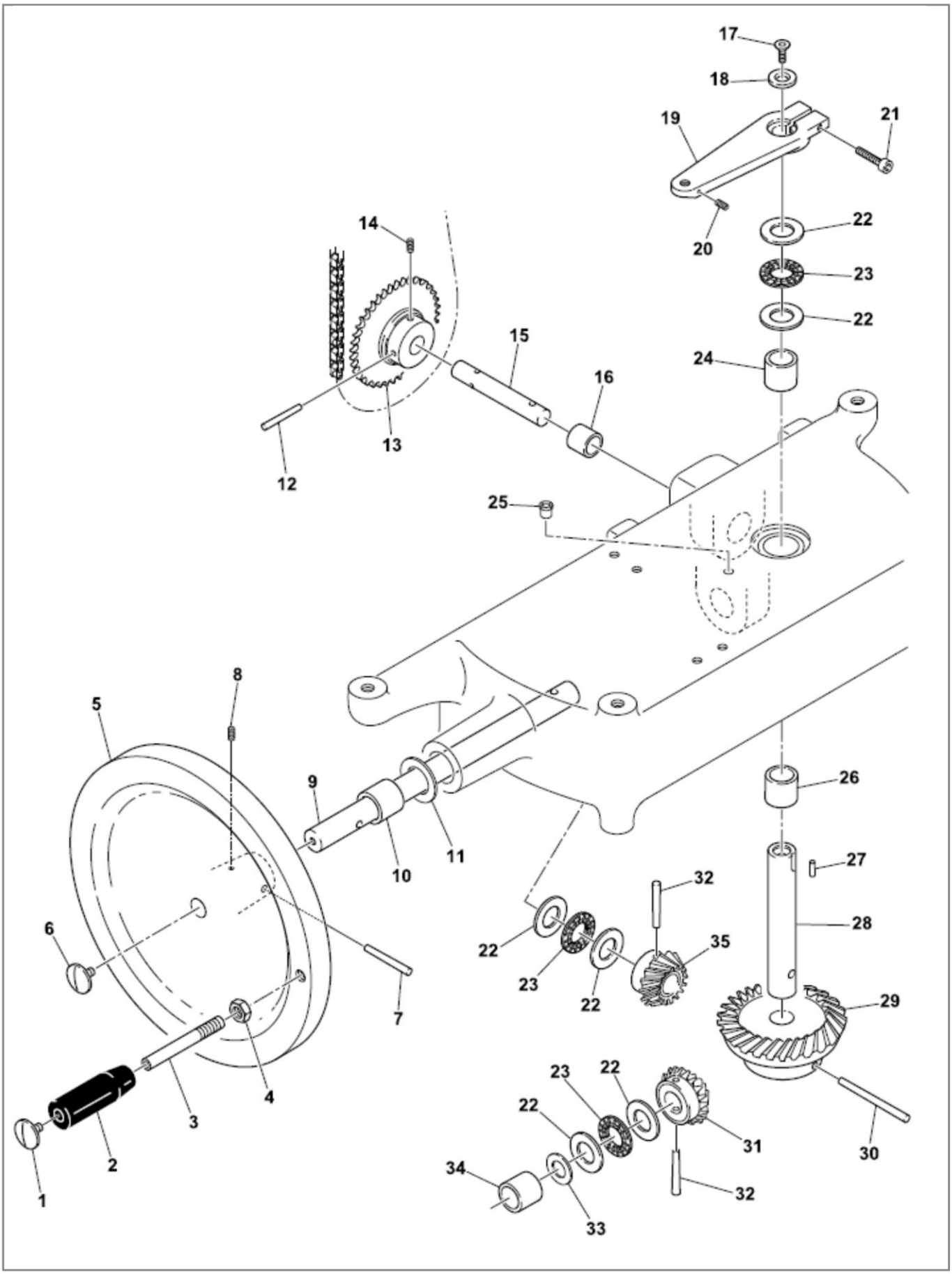
REGULACIÓN DEL ESPESOR

Fig. 5
Ed. 01/2009



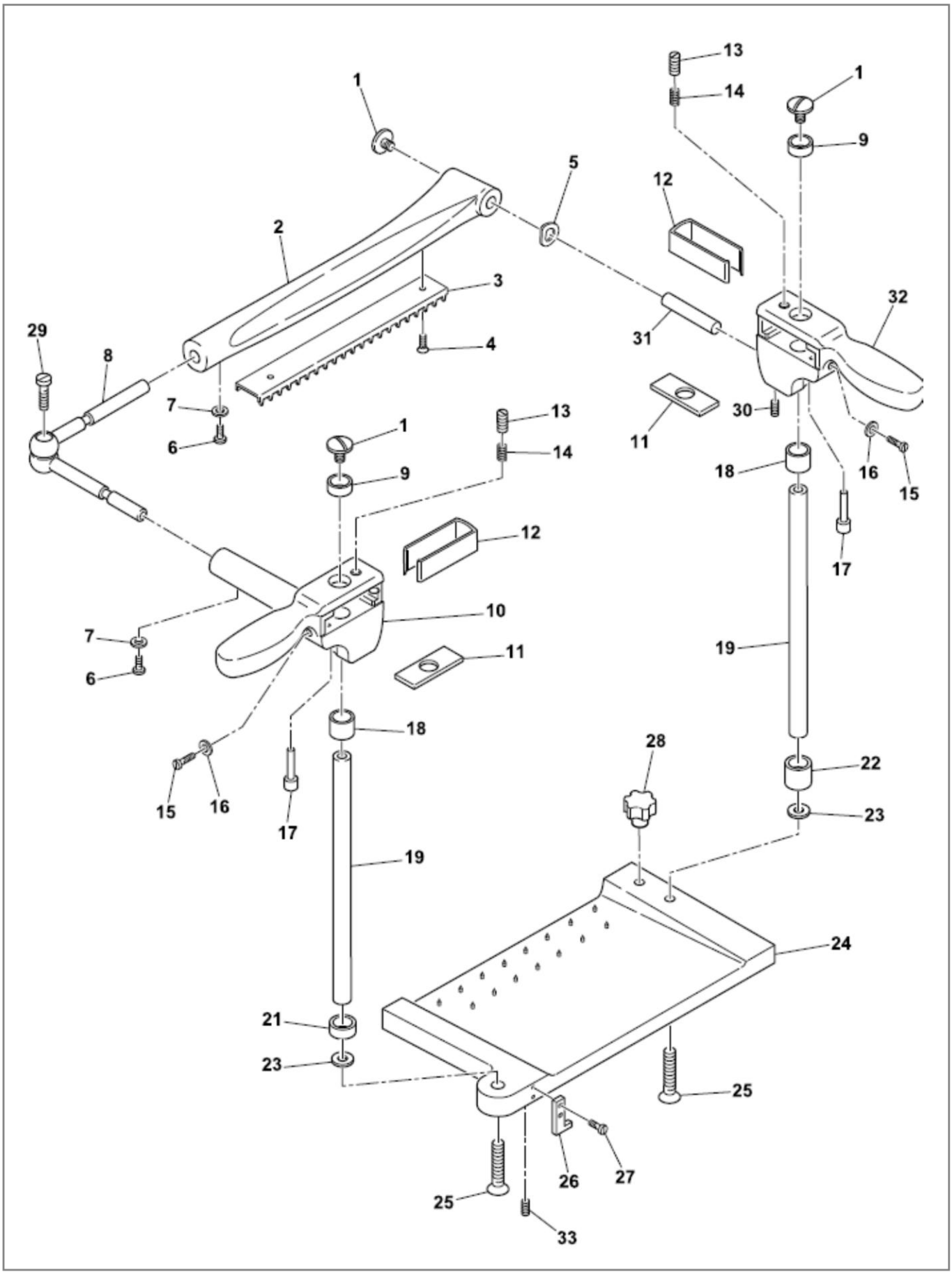
VOLANO

Fig. 6
Ed. 01/2009



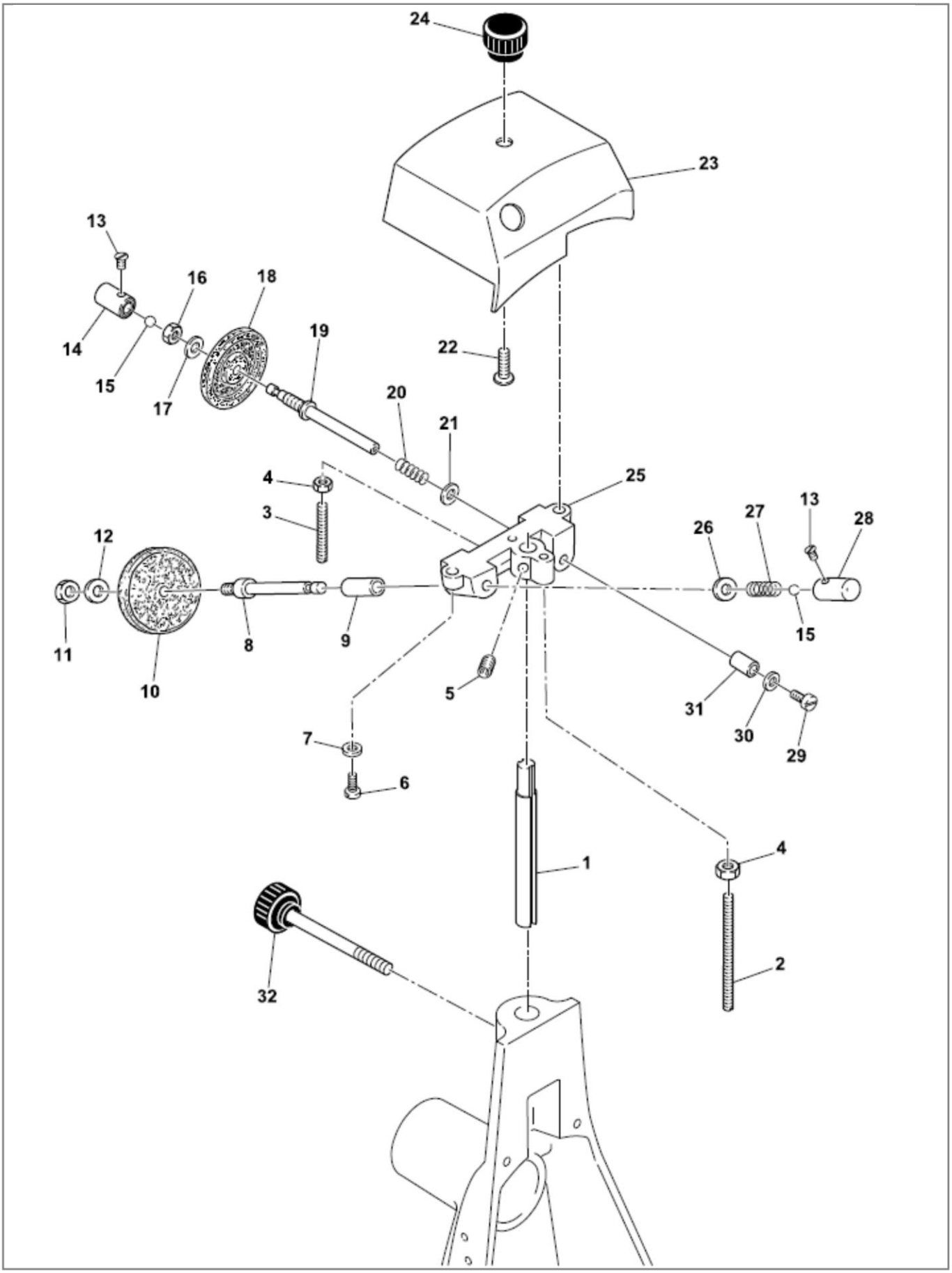
PORTAFIAMBRES

Fig. 7
Ed. 01/2009



AFILADERA

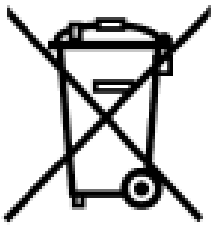
Fig. 8
Ed. 01/2009



INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL DEL APARATO

Eliminación

Este producto responde a la Directiva 2002/96/CE.



El símbolo del contenedor atravesado por una barra, aplicado en el aparato o en el envase, indica que, al final de su vida útil, el aparato no debe ser tratado como un residuo doméstico genérico. Por el contrario, debe ser llevado a uno de los centros de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos dispuestos por la Administración Pública.
En caso contrario, puede ser entregado al revendedor en el momento comprar un aparato nuevo equivalente. El usuario es responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida apropiados, bajo pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos.
La adecuada recogida selectiva del aparato, para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud humana, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o al revendedor en el que se ha realizado la compra.

El productor o el importador cumplen con sus responsabilidades de reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, tanto en forma individual o a través de sistemas colectivos.

FAC S.r.l.

MACCHINE AFFETTATRICI INDUSTRIALI E FAMILIARI

Via Morazzone n. 137
21044 Cavaria (VA)
Tel. +39 0331 212252
Fax +39 0331 216443

www.slicers.it
info@slicers.it

Ed. 06/2011